THERMO-FINISHER™

Food Finisher

TF-1900 & TF-4600 Series

Installation &

Operating Manual

CE

I&W #07.05.119.00

THERMO-FINISHER SERIE TF-1900
UND TF-4600
Installations- und Bedienungshandbuch

Modell: Thermo-Finisher™

UNIDAD PARA TERMINAR LA COCCIÓN
DE ALIMENTOS, SEIRES TF-1900 Y TF-4600
Manual de Instalación y Operación

Modelo: Thermo-Finisher™

CUISEUR D'APPOINT DE SÉRIE TF-1900 ET TF-4600
Manuel d'Installation et Fonctionnement

Modèle: Thermo-Finisher™

SERIE TF-1900 E TF-4600
Manuale di installazione e funzionamento

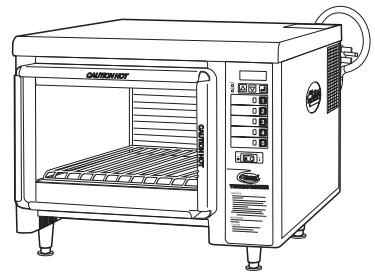
Modello: Thermo-Finisher™

VAN DE VOEDSEL FINISHER VAN DE
SERIES TF-1900 & TF-4600
Handleiding voor Installatie en Bediening

Model: Thermo-Finisher™

ILLUSTRATIONS

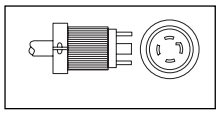
1



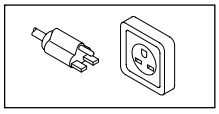
Thermo-Finisher
Thermo-Finisher
Thermo-Finisher

Thermo-Finisher
Thermo-Finisher
Thermo-Finisher

2



A



B

A NEMA L15-30P
B NEMA 6-30P

A NEMA L15-30P
B NEMA 6-30P

A NEMA L15-30P
B NEMA 6-30P

A NEMA L15-30P
B NEMA 6-30P

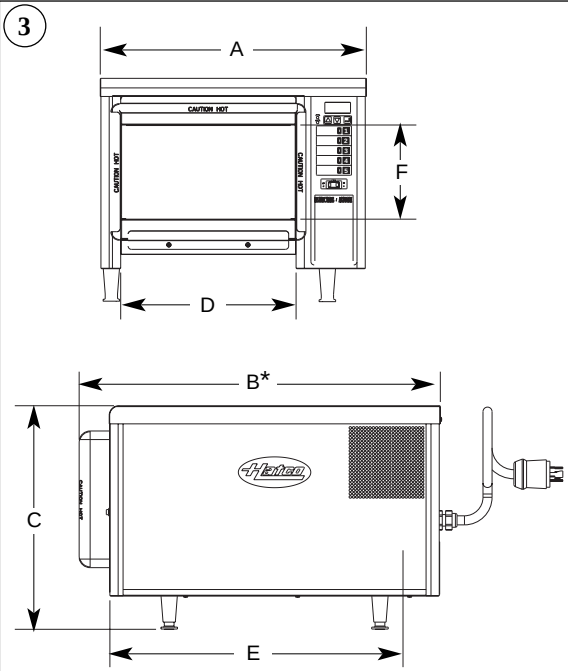
A NEMA L15-30P
B NEMA 6-30P

A NEMA L15-30P
B NEMA 6-30P

Plug Configurations
Steckerkonfigurationen
Configurations de prise

Stekkerconfiguraties
Configuraciones del enchufe
Configurazione della spina

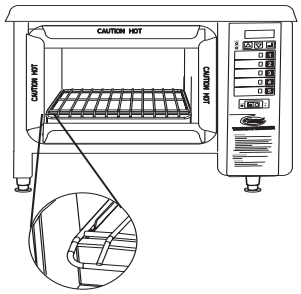
3



Dimensions
Abmessungen
Dimensions

Afmetingen
Dimensiones
Dimensioni

4

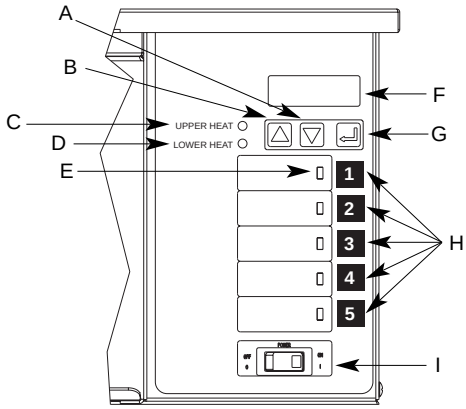


Rack Support Placement
Verstellung der Regalhöhe

Installation du support de la grille

Rek ondersteuningsplaatsing
Colocación del soporte de la repisa
Posizione dei supporti della griglia

5



A DOWN Button
B UP Button
C Upper Heat Indicator
D Lower Heat Indicator
E Program Indicator Lamp
F Digital Display
G Enter Button
H Program Selection Buttons
I. ON/OFF Switch (AAN/UIT)

A knop OMLAAG
B knop OMHOOG
C Hoge hitte-indicator
D Onderste hitte-indicator
E Programma indicatorlamp
F Digitaal beeldscherm
G knop Enter
H knoppen Programmaselectie
I Stroomschakelaar ON/OFF

A Knopf ABWÄRTS
B Knopf AUFWÄRTS
C Temperaturanzeige Oberhitze
D Temperaturanzeige Unterhitze
E Anzeigelampe Programmierung
F Digitale Anzeige
G Eingabeknopf
H Programm-Auswahlknöpfe
I Netz EIN/AUS-Schalter (ON/OFF)

A Botón hacia ABAJO
B Botón hacia ARRIBA
C Indicador del calor superior
D Indicador del calor inferior
E Luz indicadora de programa
F Pantalla digital
G Botón Enter
H Botones de selección de programa
I Interruptor de encendido/apagado

A Touche BAS
B UP Button
C Upper Heat Indicator
D Lower Heat Indicator
E Program Indicator Lam
F Digital Display
G Enter Button
H Program Selection Buttons
I Power ON/OFF Switch

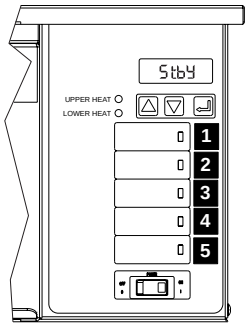
A Tasto GIU
B Tasto SU
C Indicatore “Upper Heat”
D Indicatore “Lower Heat”
E Spia Programma
F Display
G Tasto ENTER
H Tasti Programmi
I Interruttore Accensione

Control Panel
Steuerpult
Panneau de commande

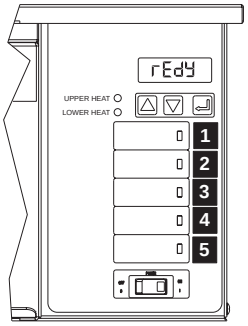
Regelpaneel
Panel de control
Pannello di controllo

6

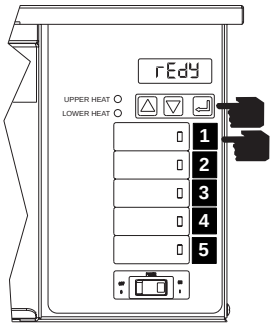
6A



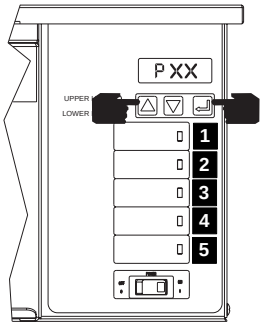
6B



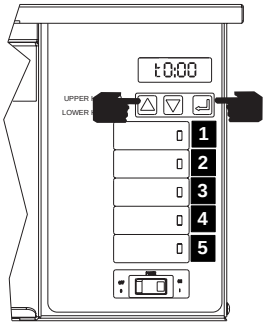
6C



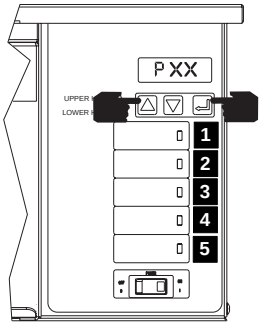
6D



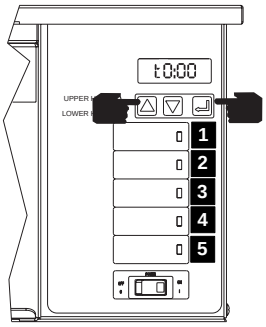
6E



6F



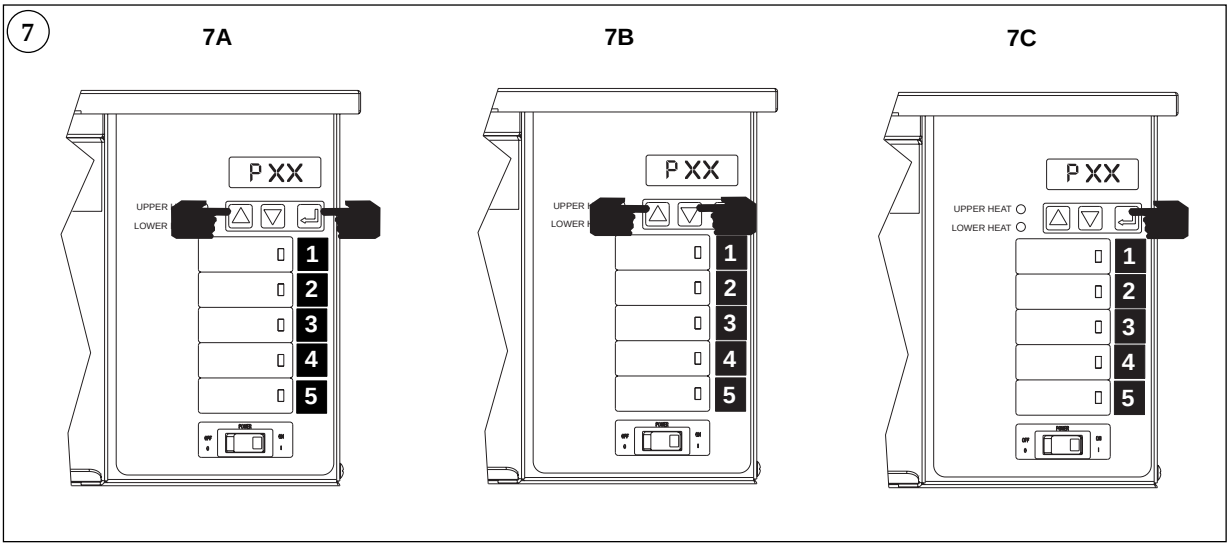
6G



Programming a Selection
Programmieren einer Auswahl
Programmation d'une sélection

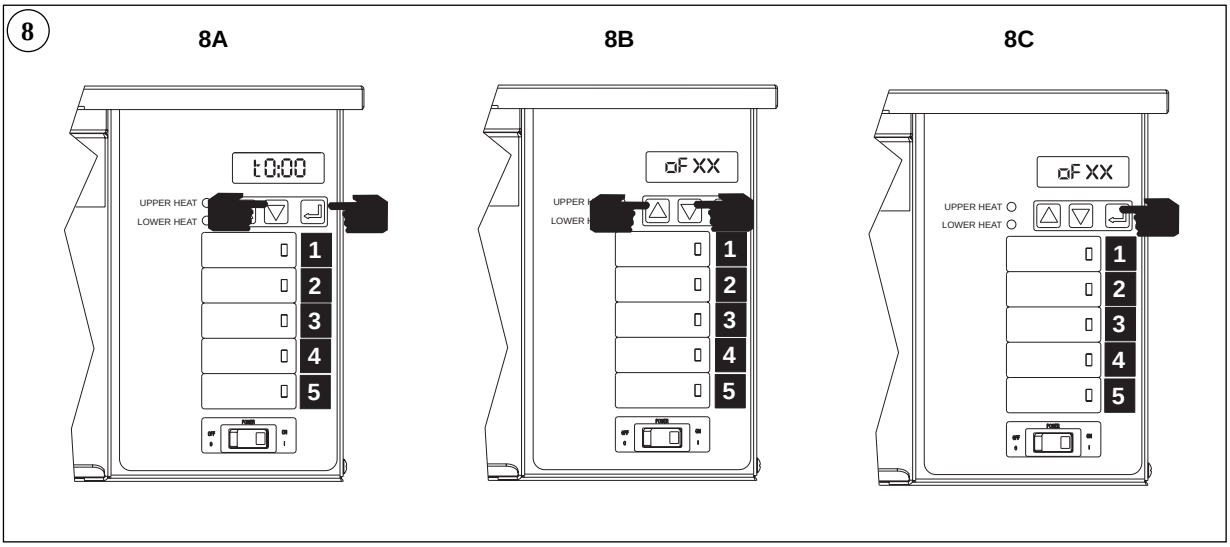
Een selectie programmeren
Programación de una selección
Come programmare una selezione

ILLUSTRATIONS



Programming Idle Mode
Programmieren des Bereitschafts-Modus
Programmation du mode Ralenti

Stationaire modus programmeren
Programación del modo inactivo
Come programmare la modalità Stand-by



Programming Auto-Off Mode
Programmieren des Modus Automatische Abschaltung
Programmation du mode Arrêt automatique

Automatische Uit-modus programmeren
Programación del modo de apagado automático
Come programmare la modalità Autospegnimento

CONTENTS

Illustrations....1
Introduction....4
Important Safety Instructions....4
Model Descriptions....5
All Models....5
Model TF-1919....5
Model TF-4619....5
Specifications....6
Electrical Rating Chart....6
Plug Configurations....6
Dimensions....6
Installation....6
Unpacking....6
Location....6
Programming The Unit....7
General....7
Programming Controller....7
Programming A Selection....7
Idle Mode....8
Auto-Off Mode....8
Programming Hints....8
Operation....8
Basic Food Finishing....8
Food Finishing Hints....9
Maintenance....9
General....9
Cleaning-Exterior....9
Blower Motors....9
Cleaning-Interior....9
Recommended Food Finishing Guide....10
Hatco Limited Warranty....12
Important Owner Information....Back Cover

The instructions in **English** begin on page....4
Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite....13
Las instrucciones en **Espanol** comienzan en la pagina....22
Les instructions en **Francais** commencent a la page....31
Le istruzioni in **Italiano** iniziano dalla pagina....40
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde....49

INTRODUCTION

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual.

The Hatco Thermo-Finisher is designed to rapidly heat or thermalize a wide range of food products which allows operators to serve customers faster, thereby improving customer satisfaction. The Thermo-Finisher is perfect for melting toppings or finishing soup and foods like Mexican entrees, nachos and potato skins. It also thermalizes frozen foods such as appetizers, french fries and pizza. Thermo-Finisher can also be used to heat plates prior to serving.

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Thermo-Finisher Food Finisher. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of your Hatco Food Finisher. Safety instructions that appear in this manual after a warning symbol ⚠ and the words **WARNING** or **CAUTION** printed in bold face are very important. ⚠ **WARNING** means there is the possibility of serious personal injury or death to yourself or others. ⚠ **CAUTION** means there is the possibility of minor or moderate injury. **CAUTION** *without the symbol* signifies the possibility of equipment or property damage only.

Your Hatco Thermo-Finisher Food Finisher is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested prior to shipment.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT! Read the following important safety instructions to avoid personal injury or death, and to avoid damage to the equipment or property.

⚠ WARNINGS

⚠ **Plug unit into an electrical outlet of the correct voltage, size and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size and install the proper electrical outlet.**

⚠ **For safe and proper operation, the unit must be located a reasonable distance from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur. Do not locate unit under shelving or closer than 31 cm (12") from the ceiling.**

⚠ **Allow a minimum of 3 cm (1") clearance along the sides. Allow a clearance of 66 cm (26") along the front discharge to ensure proper operation and safety.**

⚠ CAUTIONS

⚠ **Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.**

⚠ **DO NOT use "Pyrex" glass plates or serving pieces in the finisher. "Pyrex" glass may break causing personal injury and/or food contamination.**

⚠ **DO NOT use paper or plastic serving pieces in the finisher. These materials may melt or burn causing a fire hazard and/or food contamination and may damage the unit.**

⚠ **Plate/ tray will be very hot upon removal; use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNINGS

⚠ **To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.**

⚠ **Unit is not waterproof. DO NOT submerge in water. Do not operate if it has been submerged in water. Do not steam clean the interior or flood with water or liquid solution.**

⚠ **To avoid electrical shock or personal injury, do not steam clean or use excessive water on the unit.**

⚠ **If service is required on this unit, contact your Authorized Hatco Service Agent, or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966 or International fax 414-671-3976.**

⚠ **This product has no "user" serviceable parts. To avoid damage to the unit or injury to personnel, use only Authorized Hatco Service Agents and Genuine Hatco Replacement Parts when service is required.**

⚠ **Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment. It is essential to use Hatco Replacement Parts when repairing Hatco equipment. Failure to use Hatco Replacement Parts may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn.**

⚠ CAUTIONS

⚠ **Do not remove the glass from the unit for cleaning purposes. Doing so may cause injury or damage to the unit.**

⚠ **Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.**

⚠ **Do not place anything on top of the unit; doing so could damage the unit or subject personnel to possible injury.**

CAUTIONS

Do not place any objects on the metal rack during preheat. Doing so will most likely over-cook the product.

Abrasive cleaners could scratch the finish of your Thermo-Finisher, marring its appearance and making it susceptible to dirt accumulation.

MODEL DESCRIPTIONS

ALL MODELS

The Thermo-Finisher Food Finisher models have an easy-to-clean interior, constructed of stainless steel and heavy duty glass. The units feature quick-heating infrared ribbon elements with a microprocessor to control the temperature and heating time. All models come with a user friendly control panel which accepts up to five preprogrammed recipe times. A plate rack and attached cord and plug set are included.

MODEL TF-1919

The TF-1919 model features one upper element to heat the food product on the plate and one lower element to heat the center of the plate. Loading and unloading of food is done on the control side of the unit.

MODEL TF-4619

The TF-4619 model features four upper elements that heat food product on the plate and one lower element that heats the center of the plate. Loading and unloading of food is done on the control side of the unit.

SPECIFICATIONS

ELECTRICAL RATING CHART

Model	Voltage	Watts	Amps	Phase	Plug Configuration	Shipping Weight
TF-1919	208	4800	23.1	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	220	4201	19.1	1	NONE	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	NONE	40 kg (88 lbs.)
	380 (CE)	4513	11.9	1	NONE	40 kg (88 lbs.)
TF-4619	208	7200	20.1	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	NONE	41 kg (90 lbs.)
	380 (CE)	6588	10.0	3	NONE	41 kg (90 lbs.)

The electrical information in the shaded areas pertains to **Export models only.**

PLUG CONFIGURATIONS

Units are supplied from the factory with an electrical cord and plug on the back of the unit. See (2).

⚠WARNING

Plug unit into an electrical outlet of the correct voltage, size and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size and install the proper electrical outlet.

DIMENSIONS - SEE (3).

EXTERIOR DIMENSIONS

Model	(A) Width	(B) Depth*	(C) Height
TF-1919	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")
TF-4619	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")

*Allow an additional 5 cm (2") minimum for power cord.

INTERIOR CAVITY DIMENSIONS

Model	(D) Width	(E) Depth	(F) Height
TF-1919	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")
TF-4619	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")

INSTALLATION

UNPACKING

1. Remove unit from box.
2. To prevent delay in obtaining warranty coverage, fill out and mail in warranty card.
3. Remove tape and protective packaging from all surfaces of unit.
4. Place wire plate rack on top of rack supports, making sure plate rack is not in direct contact with glass base. See (4).

LOCATION

⚠ WARNING

For safe and proper operation, the unit must be located a reasonable distance from combustible walls and materials. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur. Do not locate unit under shelving or closer than 31 cm (12") from the ceiling.

⚠ WARNING

Allow a minimum of 3 cm (1") clearance along the sides. Allow a clearance of 66 cm (26") along the front discharge to ensure proper operation and safety.

⚠ CAUTION

Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.

⚠ CAUTION

Do not place anything on top of the unit; doing so could damage the unit or subject personnel to possible injury.

PROGRAMMING THE UNIT

GENERAL

Thermo-Finisher units have both an upper and lower heating zone. The upper elements heat the product on the plate and the lower elements heat the center of the plate.

Five adjustable program button selections allow the operator to fine tune the radiant heat input and heating time for a variety of menu items. This adjustable feature assures optimum serving temperatures without effecting quality.

Thermo-Finisher units also feature an adjustable "Idle" mode and adjustable "Auto-Off" mode, which allow for additional flexibility.

NOTE: *After reading and understanding how to program the unit, see* Programming Hints *and* Recommended Food Finishing Guide *in this manual for further helpful information.*

PROGRAMMING CONTROLLER

PROGRAMMING A SELECTION

The following terms are used when programming the unit:

UP = Upper Power Value: Controls the power setting on the upper heating element(s)
UT = Upper Time Value: Controls the time setting on the upper heating element(s)
LP = Lower Power Value: Controls the power setting on the lower heating element(s)
LT = Lower Time Value: Controls the time setting on the lower heating element(s)

When the unit display shows a Power Value (UP for upper heating zone or LP for lower heating zone) the number indicates the value set at a percentage: example P20 = 20%. These values are adjustable from 5-100% in 5% increments.

When the unit display shows a Time Value (UT for upper heating zone or LT for lower heating zone) the number indicates the time in seconds the heating element will be on: example T35 = 35 seconds. These values are adjustable from zero to nine minutes fifty nine seconds.

NOTE: *The arrow keys are used to enter values when programming the unit. Pressing a key changes the value incrementally. Holding down the key rapidly changes the value.*

1. Plug unit into an electrical outlet of the correct voltage, size and plug configuration. (See *SPECIFICATIONS* for details.)

2. Turn power switch to the "ON" position. The unit will make an audible beep, automatically go into preheat and display will indicate StbY . See (6A) .

   After one minute and ten seconds, the preheat cycle is complete the unit will display rEdY . See (6B) . The unit is now ready to be programmed.

3. With display showing rEdY , push and hold the desired Numbered Program Selection button, while at the same time push and hold the Enter ↵ button for **5 seconds.** See (6C) .

4. Upper Power Value (UP): After 3 seconds, the upper heat indicator will glow and the unit will display P XX . See (6D) . Press the UP △ or DOWN ▽ arrow key until you reach the desired setting. Values change by 5% every time an arrow key is pressed. Press the ENTER ↵ button when you have reached the desired setting.

5. **Upper Time Value (UT):** The unit will display t0:00 . See (6E) . Press the UP △ or DOWN ▽ arrow key until you reach the desired setting. Values change by 1 second every time an arrow key is pressed. Holding down an arrow key will cause the numbers to change rapidly. Time can be adjusted from zero to nine minutes fifty nine seconds. Press the ENTER ↵ button when you have reached the desired setting.

6. **Lower Power Value (LP):** The lower heat indicator will glow and the unit will display P XX . See (6F) . Press the UP △ or DOWN ▽ arrow key until you reach the desired setting. Values change by 5% every time an arrow key is pressed. Press the ENTER ↵ button when you have reached the desired setting.

7. **Lower Time Value (LT):** The unit will display t0:00 See (6G). Press the UP △ or DOWN ▽ arrow key until you reach the desired setting. Values change by 1 second every time an arrow key is pressed. Press the ENTER ↵ button when you have reached the desired setting.

8. Press the Numbered Program Selection button selected in step 3 to enter all the settings into memory. The display will show rEdY .

IMPORTANT NOTE: *If no adjustments are made within 15 seconds, the controller will revert back to the "READY" mode and will not accept any changes. Also, pressing any of the other Numbered Program Selection buttons will take the unit out of the programming mode without accepting any changes.*

9. If ready to finish food, place product in unit on center of metal rack and press desired Numbered Program Selection button.

10. Using a grease pencil or "China" pencil, record the specific menu item on the control panel next to the selected Numbered Program button.

11. Repeat steps 3 - 10 for the other Program buttons.

NOTE: *All units keep the power and timing settings in memory, even when the unit is turned off or is unplugged from the power source.*

IDLE MODE

The Thermo-Finisher features an “Idle” mode. Once the unit reaches the rEdY mode, the upper heating element(s) automatically go into a programmed idle power setting. (The display will still show rEdY during the idle mode). The unit will stay in this mode until one of the five Program buttons is pressed, or the unit goes into auto-shut off.

NOTE: *Begin by setting the idle mode power setting at 30% and adjust the program accordingly to achieve optimum performance.*

To change the idle mode power setting, follow these steps:

1. Press and hold the UP △ arrow while, at the same time, press and hold the ENTER ↵ button for **three seconds**. The display will show the current programmed power value See (7A) .

2. To adjust the idle mode, press either the UP △ or DOWN ▽ arrow until you reach the desired setting. See (7B) . Each time you press an arrow, the setting will change by 10.

3. To accept the new value, push the ENTER ↵ button a second time. See (7C) .

NOTE*: If no adjustments are made within 15 seconds, the controller goes back to its original settings without accepting the change. Pushing any of the numbered program buttons will also take the controller out of programming mode without accepting the change.*

AUTO-OFF MODE

The Thermo-Finisher features an Auto-Off mode that turns all the elements off if the unit has not been used for a programmed length of time. This feature can be adjusted from 1 - 60 minutes in one minute increments, or it can be set to never shut off by itself.

To change the Auto-Off mode to a new setting, make sure unit is in “READY” mode and follow these steps:

1. Press and hold the DOWN ▽ arrow while at the same time press and hold the ENTER ↵ button for **three seconds**. The display will show the current programmed Auto-Off value See (8A) .

2. To adjust the Auto-Off time push either the UP △ or DOWN ▽ arrow until you reach the desired setting. See (8B). The Auto-Off mode can be adjusted from “0” (indicating unit will not turn off) to 60 minutes, in single minute increments.

3. To accept the new Auto-Off time value, push the ENTER ↵ button a second time. See (8C) .

NOTE*: If no adjustments are made within 15 seconds the controller goes back to its original settings without accepting the change. Pressing any of the numbered buttons will also take the controller out of programming mode without accepting the change. To get the unit out of the Auto-Off Mode, push any one of the five numbered program buttons and the unit will begin operating.*

PROGRAMMING HINTS:

- On menu items in which internal temperatures are critical (such as chicken or pork), the primary heat source comes from the bottom. On menu items in which the surface temperatures are critical (such as cheese melting), the primary heat source comes from the top. See *Recommended Food Finishing Guide* for specific menu examples.

- When performing product testing, use three plates with the same product and run through the unit in succession. Adjust program accordingly to achieve optimum product temperature.

- When testing a menu item not listed in the *Recommended Food Finishing Guide* start by dividing the conventional cooking time by three and use that number as your cooking time. Set top and bottom heat at 50% and adjust from there. Program setting will vary based on model and food product.

OPERATION

BASIC FOOD FINISHING

⚠ CAUTION

Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

⚠ CAUTION

DO NOT use “Pyrex” glass plates or serving pieces in the finisher. “Pyrex” glass may break causing personal injury and/or food contamination.

⚠ CAUTION

DO NOT use paper or plastic serving pieces in the finisher. These materials may melt or burn causing a fire hazard and/or food contamination and may damage the unit.

NOTE: *See* Recommended Food Finishing Guide *for specific information.*

1. Plug unit into an electrical outlet of the correct voltage, size and plug configuration. See *SPECIFICATIONS* for details.

2. Turn the Power Switch to the “ON” position. See (5). The unit will make an audible beep, automatically go into “Preheat” and the display will indicate StbY . If the unit displays “OFF”, press one of the five product selection keys to put the unit into “Preheat” mode.

CAUTION

Do not place any objects on the metal rack during preheat. Doing so will most likely over-cook the product.

3. When the Finisher has reached temperature and is ready for product, the unit will display rEdY . Place plate/tray with food product on the center of the metal rack when unit is in rEdY mode.

4. Select one of five preprogrammed finishing cycles. Unit will beep and the display will begin counting down the programmed finishing time.

NOTE*: If you make an incorrect selection it can be cancelled by selecting any of the buttons on the Control Panel.*

OPERATION

5. Finishing is complete when the display flashes donE, the control panel lights flash and the unit beeps for five seconds. Remove product at this time.

⚠ **CAUTION**

Plate/tray will be very hot upon removal; use oven mitt, protective clothing, or pan gripper to remove.

***NOTE**: The beeping sound can be stopped before the five seconds have elapsed by selecting any of the buttons on the control panel.*

6. Another plate/tray with food product can be placed on the rack when Finisher is in the rEdY mode. To heat, repeat steps 3, 4, and 5.

FOOD FINISHING HINTS:

- Most menu items will require the Lower Power Value to be set higher than the Upper Power Value.
- Frozen or refrigerated food product can be heated in the unit. Frozen items do not have to be thawed first.
- Menu items that have completed a food finishing cycle but are not hot enough can be put back in the unit for additional heating.
- When testing a menu item not listed in the *Recommended Food Finishing Guide* start by dividing the conventional cooking time by three and use that number as your cooking time. Set top and bottom heat at 50% and adjust from there. Program setting will vary based on model and food product.

***NOTE:** See* Recommended Food Finishing Guide *for specific information.*

MAINTENANCE

GENERAL

The Hatco Thermo-Finisher warmers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ **WARNING**

To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.

CLEANING - EXTERIOR

To preserve the bright finish of the unit, it is recommended that the exterior surfaces be wiped daily with a damp cloth. Stubborn stains may be removed with a good stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner.

CAUTION

Abrasive cleaners could scratch the finish of your Thermo-Finisher, marring its appearance and making it susceptible to dirt accumulation.

BLOWER MOTORS

Inspect rear blower motors for food and/or grease build up and clean off if necessary.

CLEANING - INTERIOR

WIRE PLATE RACK

Remove rack from unit and wash with a mild soap and water solution and rinse.

GLASS SURFACES

⚠ **WARNING**

To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.

Upper and lower glass surfaces can be cleaned after the unit has *cooled for at least one hour*.

With the wire plate rack removed carefully use a “grill scraper” and scrape loose any food debris that has accumulated on the glass.

⚠ **CAUTION**

Do not remove the glass from the unit for cleaning purposes. Doing so may cause injury or damage to the unit.

Remove any stains from the heating surfaces by wiping off the glass using a moist cloth and ceramic cooking top cleaner.

⚠ **WARNING**

Unit is not waterproof. DO NOT submerge in water. Do not operate if it has been submerged in water. Do not steam clean the interior or flood with water or liquid solution.

⚠ **WARNING**

To avoid electrical shock or personal injury, do not steam clean or use excessive water on the unit.

⚠ **WARNING**

If service is required on this unit, contact your Authorized Hatco Service Agent, or contact the Hatco service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966 or International fax 414-671-3976.

⚠ **WARNING**

This product has no “user” serviceable parts. To avoid damage to the unit or injury to personnel, use only Authorized Hatco Service Agents and Genuine Hatco Replacement Parts when service is required.

⚠ **WARNING**

Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment. It is essential to use Hatco Replacement Parts when repairing Hatco equipment. Failure to use Hatco Replacement Parts may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn.

RECOMMENDED FOOD FINISHING GUIDE

Food Item	Upper Power Value (UP)	Upper Time Value (UT)	Lower Power Value (LP)	Lower Time Value (LT)
Biscuits Refrigerated, premade. PAN USED: Half sheet pan, greased lightly.	10	2 minutes 30 seconds	55	4 minutes
Bacon Pork, thick sliced. PAN USED: Half sheet pan, greased lightly.	75	5 minutes	70	5 minutes
Cheese Bread Slacked, topped with 5 cheeses. PAN USED: Hardcoated half sheet pan.	45	4 minutes	30	3 minutes
Cheese Sandwich 1-3 sandwiches at once; assembled, 2 slices of white bread & 2 slices of American cheese each. PAN USED: Hardcoated half sheet pan, 5 cm (2") deep.	45	1 minute 15 seconds	100	55 seconds
Cheese Sandwich 4 sandwiches at once; assembled, 2 slices of white bread & 2 slices of American cheese each. PAN USED: Hardcoated half sheet pan, 5 cm (2") deep.	50	1 minute 15 seconds	100	1 minute 23 seconds
Chicken Patty 4 oz., breaded, refrigerated, precooked. PAN USED: Hardcoated half sheet pan.	60	4 minutes 30 seconds	40	4 minutes 30 seconds
Chicken Skewers Filleted and marinated. PAN USED: Hatco skewer holder.	85	5 minutes	80	4 minutes 45 seconds
Chicken Wings Buffalo style, slacked, fully cooked, sauce coated. PAN USED: Half sheet pan.	70	5 minutes	60	4 minutes 30 seconds
Egg Rolls Refrigerated, chicken & pork. PAN USED: Half sheet pan.	35	4 minutes 45 seconds	35	4 minutes
French Fries Frozen, fast-food oven bake style. PAN USED: Half sheet pan.	90	3 minutes	80	3 minutes
French Onion Soup Soup already hot, for melting cheese. PAN USED: Standard soup crock placed on a half sheet pan.	95	35 seconds	5	0 minutes
Hamburgers Pre-cooked, quarter pound patty. PAN USED: Half sheet pan.	70	2 minutes 15 seconds	75	2 minutes
Mozzarella Sticks Breaded, refrigerated. PAN USED: Half sheet pan.	40	5 minutes	50	5 minutes

RECOMMENDED FOOD FINISHING GUIDE

Food Item	Upper Power Value (UP)	Upper Time Value (UT)	Lower Power Value (LP)	Lower Time Value (LT)
Nachos Corn chips topped with shredded cheddar cheese. PAN USED: Ceramic plate.	75	1 minute	70	1 minute
Pizza, 31 cm (12") **Thin Crust** Frozen, to thaw or rethermalize. PAN USED: 31 cm (12") pizza screen.	20	4 minutes	20	3 minutes
Pizza, 31 cm (12") **Thin Crust** Frozen thawed, to cook after Rethermalizing. PAN USED: 31 cm (12") pizza screen.	50	3 minutes	45	2 minutes 30 seconds
Pizza, 31 cm (12") **Self-Rising Crust** Frozen, slacked. PAN USED: 31 cm (12") round, 5 cm (2") deep, hardcoated pan, greased lightly.	50	5 minutes	40	5 minutes 20 seconds
Pork Sausage Links Skinless, raw. PAN USED: Half sheet pan, greased lightly.	70	4 minutes 30 seconds	65	5 minutes
Potato Skins Frozen, pre-prepared. PAN USED: Hardcoated half sheet pan.	40	4 minutes 15 seconds	35	4 minutes 10 seconds
Quesadillas 25 cm (10") flour tortillas, stuffed with sauteed peppers, onions & cheddar cheese. PAN USED: 25 cm (10") aluminum pizza screen.	30	1 minute 45 seconds	40	1 minute
Tomato Halves, Broiled Lightly seasoned. PAN USED: Half sheet pan.	75	3 minutes 30 seconds	60	3 minutes

NOTE: *When testing a menu item not listed above start by dividing the conventional cooking time by three and use that number as your cooking time. Set top and bottom heat at 50% and adjust from there. This Food Guide is based on a Thermo-Finisher model TF-4619. Program setting will vary based on model and food product.*

HATCO EXPORT LIMITED WARRANTY

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the product's purchase date by returning Hatco's Warranty Registration Card or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) One (1) Year Parts PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:
Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Food Warmer Elements (metal sheathed)
Infra-Black® Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Cook and Hold Oven Elements (metal sheathed)

b) One (1) Year Parts PLUS Four (4) Additional Years Parts-Only Warranty on pro-rated terms that Hatco will explain at Buyer's Request:
Powermite® Gas Booster Heater Tanks
Mini Compact Tanks (stainless steel)
3CS and FR Tanks

c) One (1) Year Parts PLUS Four (4) Additional Years Parts-Only Warranty PLUS Five (5) Year Parts-Only Warranty on pro-rated terms that Hatco will explain at Buyer's Request:
Booster Heater Tanks (Castone®)

d) One (1) Year Parts-Only Warranty for Accessory Components not installed by Hatco:
Accessory Components (including but not limited to valves, gauges, remote switches and remote wiring).

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lamps, lamp warmer heat bulbs, glass components or Product failure in booster tank and fin tube heat exchanger caused by liming, sediment buildup, chemical attack or freezing in tanks, Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, application of improper voltage, or recalibration of thermostats or high limit switches.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replace defective part or unit by a Hatco-authorized service agency with respect to any claim made within the applicable warranty period. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

INHALT

Abbildungen.....1
Einleitung.....13
Wichtige Sicherheitshinweise.....13
Modellbeschreibungen.....14
Alle Modelle.....14
Modell TF-1919.....14
Modell TF-4619.....14
Technische Daten.....15
Tabelle der elektrischen Anschlüsse.....15
Steckerkonfigurationen.....15
Abmessungen.....15
Installation.....15
Auspacken.....15
Aufstellungsort.....15
Programmieren des Geräts.....16
Allgemein.....16
Programmierbare Steuerung.....16
Programmieren einer Auswahl.....16
Bereitschafts-Modus.....17
Automatische Abschaltung.....17
Programmier-Hinweise.....17
Betrieb.....17
Grundlegendes zum Garen von Gerichten.....17
Hinweise zum Garen der Speisen.....18
Wartung.....18
Allgemein.....18
Reinigung - Außen.....18
Motoren der Ventilatoren.....18
Reinigung - Innen.....18
Empfohlene Speisegarzeiten.....19
Eingeschränkte Garantie durch Hatco.....21
Wichtige Informationen für den Benutzer.....Rückseite

The instructions in **English** begin on page.....4
Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite.....13
Las instrucciones en **Espanol** comienzan en la pagina.....22
Les instructions en **Francais** commencent a la page.....31
Le istruzioni in **Italiano** iniziano dalla pagina.....40
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde.....49

EINLEITUNG

Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheitshinweise über die Wartung, den Gebrauch und den Betrieb dieses Produkts. Wenn Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen nicht befolgen, entsteht daraus eine ernsthafte Verletzungsgefahr. Wenn Sie den Inhalt dieses Handbuchs nicht verstehen, dann weisen Sie bitte Ihren Vorgesetzten darauf hin. Arbeiten Sie mit diesem Gerät nur, wenn Sie den Inhalt dieses Handbuchs gelesen und verstanden haben.

Da der Hatco Thermo-Finisher zum Erhitzen/Garen einer Vielzahl von Nahrungsmittel verwendet werden kann, kann das Bedienpersonal schneller servieren und somit den Kunden besser zufrieden stellen. Der Thermo-Finisher ist zum Schmelzen von Überzügen bzw. Auflagen auf Speisen, für das Fertigstellen von Suppen und mexikanischen Vorspeisen, Nachos und Kartoffeln in der Schale perfekt geeignet. Es werden auch tiefgefrorene Produkte wie Vorspeisen, Pommes frites und Pizzas gegart. Der Thermo-Finisher kann auch zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren benutzt werden.

In diesem Handbuch sind die Installations-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen für den Thermo-Finisher enthalten. Wir empfehlen, dass alle in diesem Handbuch enthaltenen Installations-, Sicherheits- und Bedienungsanweisungen für diesen Hatco Thermo-Finisher vor der Installation und der Inbetriebnahme gelesen werden. Sicherheitshinweise, welche in diesem Handbuch nach einem Symbol ⚠ ‚Warnung‘ und der Bezeichnung **WARNUNG** oder **VORSICHT** in fett gedruckt sind, sind sehr wichtig.
⚠ **WARNUNG** bedeutet die Möglichkeit ernster Verletzungen oder Todessgefahr für Sie und andere. ⚠ **VORSICHT** bedeutet die Möglichkeit leichterer oder mittelschwerer Verletzungen. **VORSICHT** *ohne das Symbol* bedeutet die. Möglichkeit von Beschädigung des Geräts oder anderer Sachschäden. Ihr Hatco Thermo-Finisher ist ein Produkt umfassender Entwicklungsarbeiten und Feldversuche. Die verwendeten Materialien wurden ausgewählt, um lange Lebensdauer, attraktives Aussehen und optimale Leistung zu erzielen. Jedes Gerät wurde vor der Auslieferung ausführlich überprüft und getestet.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG! Um Verletzungs- oder Todesgefahr und auch Beschädigungen des Geräts oder Sachschäden zu vermeiden, lesen Sie die folgenden wichtigen Sicherheitshinweise.

⚠ WARNUNGEN

⚠ **Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine passende Steckdose mit der richtigen Spannung. Wenn der Stecker und die Steckdose nicht übereinstimmen, setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung, um die richtige Spannung und Steckerart festzustellen, und installieren Sie die richtigen elektrischen Armaturen.**

⚠ **Für einen sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät in einer sicheren Entfernung von entflammbaren Wänden oder Materialen aufgestellt werden. Wenn diese sichere Entfernung nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen oder brennbare Stoffe können sich entzünden. Stellen Sie das Gerät nicht in ein Fach oder näher als ca. 30 cm (12") unter die Raumdecke.**

⚠ **Halten Sie auf den Seiten einen Mindestabstand von 3 cm (1") ein. Halten Sie einen Mindestabstand von ca. 66 cm (26") von der vorderen Türe ein, um den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten.**

⚠ VORSICHT

⚠ **Einige der Außenflächen des Geräts werden heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.**

⚠ **VERWENDEN Sie KEINE „Pyrex“-Glas- oder Servierteller im Gerät. „Pyrex“-Glas kann zerbrechen und dabei Verletzungen und/oder Glassplitter in den Speisen verursachen.**

⚠ **VERWENDEN Sie KEINE Papier- oder Plastikservierteller im Gerät. Diese Materialien können schmelzen oder verbrennen. Damit entsteht Feuergefahr oder die Gefahr von Verunreinigung der Speisen; es kann dabei auch das Gerät beschädigt werden.**

⚠ **Der Teller / die Platte ist beim Herausnehmen sehr heiß; verwenden Sie einen Topflappen, einen Schutzhandschuh oder einen Wechselgriff zum Herausnehmen.**

⚠ WARNUNGEN

⚠ **Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, schalten Sie zur Vermeidung von Verletzungen den Netzschalter aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät auskühlen.**

⚠ **Das Gerät ist nicht wasserfest. Tauchen Sie es NICHT in Wasser ein. Schalten Sie es nicht ein, falls es in Wasser getaucht wurde. Reinigen Sie das Innere nicht mit einem Dampfstrahl, spülen Sie es nicht mit Wasser oder einem flüssigen Reinigungsmittel aus.**

⚠ **Um einen Elektroschock oder Verletzungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl und verwenden Sie nie zu viel Wasser. Falls eine Reparatur dieses Gerät erforderlich sein sollte, kontaktieren**

⚠ **Sie Ihren autorisierten Hatco-Servicebetrieb oder die Hatco-Serviceabteilung unter +1 414 671 6350; Fax +1 414 671 3976.**

⚠ **Dieses Gerät besitzt keine Teile, welche vom „Benutzer“ gewartet werden können. Um Beschädigungen des Geräts oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, setzen Sie bei notwendigen Reparaturarbeiten ausschließlich autorisierte Hatco-Servicebetriebe ein, und verwenden Sie ausschließlich Original-Hatco-Ersatzteile. Ausschließlich Original-Hatco-Ersatzteile sind geeignet, unter den gegebenen Einsatzbedingungen sicher zu funktionieren.**

⚠ **Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile haben nicht die geforderten Eigenschaften, um in Hatco-Geräten sicher zu funktionieren. Verwenden Sie daher bei der Reparatur von Hatco-Geräten ausschließlich Hatco-Ersatzteile. Wenn Sie andere als Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, setzen Sie die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können.**

⚠ VORSICHT

⚠ **Montieren Sie zur Reinigung die Glasplatten nicht vom Gerät ab. Wenn Sie es dennoch tun, können Sie sich dabei verletzen oder das Gerät beschädigen.**

⚠ **Stellen Sie das Gerät an einer Stelle auf, welche für die Verwendung praktisch ist und welche die richtige Thekenhöhe hat. Dieser Aufstellungsort sollte waagrecht sein, damit das Gerät oder sein Inhalt nicht versehentlich herabfallen können und stark genug sein, um das Gewicht des Geräts zu tragen. Stellen Sie nichts auf das Gerät.**

⚠ **Wenn Sie das doch tun, kann daraus eine Beschädigung des Geräts oder die Verletzung von Personen folgen.**

VORSICHT

Stellen Sie während der Vorheiz-Periode keine Gegenstände in das Metallregal. Dadurch würde die Speise höchstwahrscheinlich zerkocht werden.

Kratzende Reinigungsmittel können die Oberfläche des Thermo-Finishers zerkratzen, und damit das Aussehen beeinträchtigen und das Ablagern von Schmutz begünstigen.

MODELLBESCHREIBUNGEN

LLE MODELLE

Die Thermo-Finisher-Geräte haben einen leicht zu reinigenden Innenraum, welcher aus rostfreiem Stahl und verstärkten Glasplatten konstruiert ist. Alle Geräte verfügen über sich rasch aufheizende Infrarot-Heizbänder, deren Temperatur und Heizdauer über einen Mikroprozessor gesteuert wird. Alle Modelle besitzen ein bedienerfreundliches Steuerpult, über das bis zu fünf Heizprofile vorprogrammiert werden können. Ein Tellerregal und ein Netzkabel mit Steckersatz werden mitgeliefert.

MODELL TF-1919

Das Modell TF-1919 besitzt eine oberes Heizelement für die Oberhitze auf die Speise am Teller und eine unteres Heizelement zum Heizen der Tellermitte. Beschicken und Entnahme der Speisen wird auf der Bedienerseite des Geräts durchgeführt.

MODELL TF-4619

Das Modell TF-4619 besitzt vier obere Heizelement für die Oberhitze auf die Speise am Teller und eine unteres Heizelement zum Heizen der Tellermitte. Beschicken und Entnahme der Speisen wird auf der Bedienerseite des Geräts durchgeführt.

TECHNISCHE DATEN

TABELLE DER ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE

Modell	Spannung	Watt	Ampère	Phase	Steckerkonfiguration	Versandgewicht
TF-1919	208	4800	23,1	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	220	4201	19,1	1	KEINE	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20,8	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20,8	1	KEINE	40 kg (88 lbs.)
	380 (CE)	4513	11,9	1	KEINE	40 kg (88 lbs.)
TF-4619	208	7200	20,1	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17,6	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17,6	3	KEINE	41 kg (90 lbs.)
	380 (CE)	6588	10,0	3	KEINE	41 kg (90 lbs.)

Die elektrischen Informationen in den schattierten Feldern betreffen nur Exportmodelle.

STECKERKONFIGURATIONEN

Die Geräte werden in der Fabrik mit einem an der Rückseite befindlichen Netzkabel mit Stecker ausgerüstet. Siehe (2).

⚠ WARNUNG

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine passende Steckdose mit der richtigen Spannung. Wenn der Stecker und die Steckdose nicht übereinstimmen, setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung, um die richtige Spannung und Steckerart festzustellen, und installieren Sie die richtigen elektrischen Armaturen.

ABMESSUNGEN - SIEHE (3) .

ABMESSUNGEN - AUSSEN

Modell	(A) Breite	(B) Tiefe*	(C) Höhe
TF-1919	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")
TF-4619	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")

ABMESSUNGEN INNENRAUM

Modell	(D) Breite	(E) Tiefe	(F) Höhe
TF-1919	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")
TF-4619	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")

*Fügen Sie mindestens 5 cm (2") Abstand für das Netzkabel hinzu.

INSTALLATION

AUSPACKEN

1. Heben Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Um eine Verzögerung der Garantieabdeckung zu vermeiden, füllen Sie die Garantiekarte aus, und geben Sie sie zur Post.
3. Entfernen Sie die Klebestreifen und die Schutzverpackung von allen Oberflächen des Geräts.
4. Platzieren Sie das Drahtregal für Teller auf die Stützen, damit Sie sicherstellen, dass das Regal nicht in direktem Kontakt mit der Bodenfläche aus Glas ist. Siehe (4).

AUFSTELLUNGSORT

⚠ WARNUNG

Für einen sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb muss das Gerät in einer sicheren Entfernung von entflammbaren Wänden oder Materialien aufgestellt werden. Wenn diese sichere Entfernung nicht eingehalten wird, können Verfärbungen entstehen oder brennbare Stoffe können sich entzünden. Stellen Sie das Gerät nicht in ein Fach oder näher als ca. 30 cm (12") unter die Raumdecke.

⚠ WARNUNG

Halten Sie auf den Seiten einen Mindestabstand von 3 cm (1") ein. Halten Sie einen Mindestabstand von ca. 66 cm (26") von der vordere Türe ein, um den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten.

⚠ VORSICHT

Stellen Sie das Gerät an einer Stelle auf, welche für die Verwendung praktisch ist und welche die richtige Thekenhöhe hat. Dieser Aufstellungsort sollte waagrecht s ein, damit das Gerät oder sein Inhalt nicht versehentlich herabfallen können und stark genug sein, um das Gewicht des Geräts zu tragen.

⚠ VORSICHT

Stellen Sie nichts auf das Gerät. Wenn Sie das doch tun, kann daraus eine Beschädigung des Geräts oder die Verletzung von Personen folgen.

PROGRAMMIEREN DES GERÄTS

ALLGEMEIN

Die Thermo-Finisher-Geräte verfügen sowohl über Ober- als auch Unterhitze. Die oberen Heizelemente erhitzen die am Teller befindliche Speise, die unteren Heizelemente erhitzen die Tellermitte.

Fünf voreinstellbare Programm-Auswahlknöpfe erlauben es der Bedienkraft, die Heizdauer und die Strahlungshitze für eine Vielfalt von Speisen genau einzustellen. Durch diese Einstellungen wird die optimale Serviertemperatur sichergestellt ohne die Qualität zu beeinflussen.

Für zusätzliche Flexibilität verfügt der Thermo-Finisher auch über einen einstellbaren „Bereitschafts"-Modus und einen Modus „Automatische Abschaltung".

ANMERKUNG: *Wenn Sie die Programmieranleitung des Geräts gelesen und verstanden haben, finden Sie in diesem Handbuch unter* Programmierhinweise und Empfohlene Speisegarzeiten *weitere nützliche Informationen.*

PROGRAMMIERBARE STEUERUNG

PROGRAMMIEREN EINER AUSWAHL

Beim Programmieren des Geräts werden folgende Ausdrücke verwendet:

SO = Stärke der Oberhitze: Regelt die Leistung der oberen Heizelemente
DO = Dauer der Oberhitze: Regelt die Zeiteinstellung der oberen Heizelemente
SU = Stärke der Unterhitze: Regelt die Leistung der unteren Heizelemente
DU = Dauer der Unterhitze: Regelt die Zeiteinstellung der unteren Heizelemente

Wenn die Anzeige des Geräts eine Leistung (SO für Oberhitze oder SU für Unterhitze) zeigt, gibt die Zahl den Wert in Prozenten der vollen Leistung an: Beispiel P20 = 20%. Diese Werte können zwischen 5 und 100% in 5% Schritten eingestellt werden.

Wenn die Anzeige des Geräts eine Zeiteinstellung (DO für Oberhitze oder DU für Unterhitze) zeigt, gibt die Zahl die Anzahl der Sekunden an, welche das Heizelement eingeschaltet sein wird. Beispiel T35 = 35 Sekunden. Diese Werte können zwischen Null und neun Minuten, neunundfünfzig Sekunden eingestellt werden.

ANMERKUNG: *Beim Programmieren des Geräts werden zur Eingabe der Werte die Pfeiltasten verwendet. Das Drücken einer Taste ändert den Wert schrittweise. Durch das längere Niederdrücken der Taste wird der Wert rasch geändert.*

1. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine passende Steckdose mit der richtigen Spannung. (Siehe *Technische Daten* für Details.)

2. Stellen Sie den Netzschalter auf „EIN". Es ertönt ein Piepston, das Gerät schaltet sich automatisch in den „Vorheiz"-Modus, die Anzeige zeigt StbY . Siehe (6A).

   Nach einer Minute und zehn Sekunden ist der Vorheiz-Modus beendet. Die Anzeige des Geräts zeigt rEdY . Siehe (6B). Das Gerät ist jetzt zum Programmieren bereit.

3. Wenn die Anzeige rEdY zeigt, drücken und halten Sie den gewünschten mit einer Ziffer versehenen Programm-Auswahlknopf, während Sie gleichzeitig den Eingabeknopf [↵] für **5 Sekunden** drücken und halten. Siehe (6C) .

4. Stärke der Oberhitze (SO): Nach 3 Sekunden leuchtet die Anzeigelampe für Oberhitze auf und das Gerät zeigt P XX an. Siehe (6D). Drücken Sie die AUFWÄRTS △ oder ABWÄRTS ▽ Pfeiltaste, bis Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben. Bei jedem Drücken einer Pfeiltaste ändern sich die Werte um jeweils 5%. Drücken Sie die EINGABE [↵] Taste, wenn Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben.

5. **Dauer der Oberhitze (DO):** Das Gerät zeigt t0:00 an. Siehe (6E). Drücken Sie die AUFWÄRTS △ oder ABWÄRTS ▽ Pfeiltaste, bis Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben. Bei jedem Drücken einer Pfeiltaste ändern sich die Werte um jeweils eine Sekunde. Durch das längere Niederdrücken einer Pfeiltaste wird der Wert rasch geändert. Die Dauer kann zwischen Null und neun Minuten, neunundfünfzig Sekunden eingestellt werden. Drücken Sie die EINGABE [↵] Taste, wenn Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben.

6. **Stärke der Unterhitze (SU):** Es leuchtet die Anzeigelampe für Unterhitze auf und das Gerät zeigt P XX an. Siehe (6F). Drücken Sie die AUFWÄRTS ▽ oder ABWÄRTS △ Pfeiltaste, bis Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben. Bei jedem Drücken einer Pfeiltaste ändern sich die Werte um jeweils 5%. Drücken Sie die EINGABE [↵] Taste, wenn Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben.

7. **Dauer der Unterhitze (DU):** Das Gerät zeigt t0:00 an. Siehe (6G). Drücken Sie die AUFWÄRTS △ oder ABWÄRTS ▽ Pfeiltaste, bis Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben. Bei jedem Drücken einer Pfeiltaste ändern sich die Werte um jeweils eine Sekunde. Drücken Sie die EINGABE [↵] Taste, wenn Sie die gewünschte Einstellung erzielt haben.

8. Drücken Sie den in Schritt 3 gedrückten mit einer Ziffer versehenen Programm-Auswahlknopf, um all diese Werte in den Speicher zu übernehmen. Die Anzeige wird rEdY anzeigen.

WICHTIGE ANMERKUNG: *Wenn keine Eingaben innerhalb von 15 Sekunden vorgenommen werden, geht die Steuerung in den „BEREIT"-Modus zurück, ohne irgendwelche Änderung zu akzeptieren. Auch das Drücken eines der anderen mit Ziffern versehenen Programm-Auswahlknöpfe veranlasst die Steuerung den Programmier-Modus, ohne dass irgendwelche Änderungen vorgenommen werden, zu verlassen.*

9. Wenn Sie bereit sind, Speisen zu garen, stellen Sie die Speise in die Mitte des Metallregals, und drücken Sie den Programm-Auswahlknopf mit der gewünschten Ziffer.

10. Verwenden Sie einen Fettstift oder eine Stift für Porzellan, um den Namen der Speise neben dem entsprechenden Programm-Auswahlknopf auf dem Steuerpult festzuhalten.

11. Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 10 für die anderen Programm-Auswahlknöpfe.

ANMERKUNG: *Alle Geräte behalten die Leistungs- und Zeiteinstellungen auch nach dem Ausschalten des Geräts oder dem Abstecken des Netzkabels aus der Steckdose im Speicher.*

PROGRAMMIERBARE STEUERUNG

BEREITSCHAFTS-MODUS

Der Thermo-Finisher hat einen „Bereitschafts"-Modus. Wenn die Einheit den rEdY Modus erreicht hat, werden die oberen Heizelemente automatisch auf eine programmierte Bereitschafts-Leistung zurückgeschaltet. (Die Anzeige zeigt im Bereitschafts-Modus immer noch rEdY). Die Einheit bleibt in diesem Modus solange, bis einer der fünf Programmknöpfe gedrückt wird, oder die Einheit schaltet sich automatisch ab.

ANMERKUNG: *Beginnen Sie damit, die Bereitschafts-Leistung auf 30 % zu stellen. Um den optimalen Betrieb zu erzielen, justieren Sie die Einstellung entsprechend.*

Um die Bereitschafts-Leistung zu ändern, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Drücken Sie den AUFWÄRTS △ Pfeil und halten Sie ihn gedrückt, gleichzeitig drücken Sie die EINGABE ↵ Taste und halten Sie ihn für **drei Sekunden** gedrückt. Die Anzeige zeigt den Wert der gegenwärtig programmierten Leistung. Siehe (7A) .
2. Um den Bereitschafts-Modus zu verändern, drücken Sie entweder den AUFWÄRTS △ oder ABWÄRTS △ Pfeil, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist. Siehe (7B). Jedes Mal, wenn Sie auf einen Pfeil drücken, verändert sich die Einstellung um 10.
3. Um den neuen Wert zu verwenden, drücken Sie die EINGABE ↵ Taste ein zweites Mal. Siehe (7C).

ANMERKUNG*: Wenn keine Eingabe innerhalb von 15 Sekunden vorgenommen wird, geht die Steuerung zu den ursprünglichen Einstellungen zurück, ohne die Änderung zu akzeptieren. Auch das Drücken eines der mit Ziffern versehenen Programm-Knöpfe veranlasst die Steuerung den Programmier-Modus, ohne dass Änderungen vorgenommen werden, zu verlassen.*

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Der Thermo-Finisher besitzt eine automatische Abschaltung, welche nach einer vorprogrammierten Zeit, während der das Gerät nicht benützt wurde, alle Elemente ausschaltet. Diese Einrichtung kann zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden oder ausgeschaltet werden, sodass das Gerät sich nie selbst abschaltet.

Um die automatische Abschaltung auf einen neuen Wert einzustellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät im „READY"-Modus ist, und befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Drücken Sie den ABWÄRTS ▽ Pfeil und halten Sie ihn gedrückt, gleichzeitig drücken Sie die EINGABE ↵ Taste und halten Sie ihn für **drei Sekunden** gedrückt. Die Anzeige zeigt den für das automatische Abschalten gegenwärtig programmierten Wert. Siehe (8A).
2. Um die Dauer bis zum automatischen Abschalten zu verändern, drücken Sie entweder den AUFWÄRTS △ oder den ABWÄRTS ▽ Pfeil, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist. Siehe (8B). Die automatische Abschaltung kann zwischen „0" (zeigt an, dass sich die Einheit nicht selbst abschaltet) bis zu 60 Minuten, in Schritten von einer Minute, eingestellt werden.
3. Um den neuen Wert für das automatische Abschalten zu verwenden, drücken Sie die EINGABE ↵ Taste ein zweites Mal. Siehe (8C).

ANMERKUNG*: Wenn keine Eingabe innerhalb von 15 Sekunden vorgenommen wird, geht die Steuerung zu den ursprünglichen Einstellungen zurück, ohne die Änderung zu akzeptieren. Auch das Drücken eines der mit Ziffern versehenen Knöpfe veranlasst die Steuerung den Programmier-Modus, ohne dass Änderungen vorgenommen werden, zu verlassen. Um die Einheit aus der automatischen Abschaltung aufzuwecken, drücken Sie einen der fünf mit Ziffern versehenen Programm-Knöpfe, die Einheit beginnt wieder zu arbeiten.*

PROGRAMMIER-HINWEISE:

- Bei Speisen, bei denen es auf die Temperatur im Inneren ankommt (wie z. B. Hühnchen oder Schweinefleisch), kommt die überwiegende Hitze von unten. Bei Speisen, bei denen es auf die Temperatur an der Oberfläche ankommt (wie z. B. Schmelzen von Käse), kommt die überwiegende Hitze von oben. Siehe *Empfohlene Speisengarzeiten* für spezifische Beispiele.
- Wenn Sie eine Speise testen wollen, verwenden Sie drei Teller mit derselben Speise und garen Sie sie nacheinander im Gerät. Stellen Sie das Programm entsprechend ein, um die optimale Speisentemperatur zu erzielen.
- Wenn Sie eine nicht in der Liste der *Empfohlenen Speisengarzeiten* enthaltene Speise testen, beginnen Sie damit, die normale Kochzeit durch drei zu teilen und diese Zeit als Garzeit zu verwenden. Stellen Sie die Ober- und Unterhitze zunächst auf 50% und verändern Sie dann diese Einstellung. Die Programmeinstellungen ändern sich je nach dem Modell und der Speise.

BETRIEB

GRUNDLEGENDES ZUM GAREN VON GERICHTEN

⚠ VORSICHT

Einige der Außenflächen des Geräts werden heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

⚠ VORSICHT

VERWENDEN Sie KEINE „Pyrex"-Glas- oder Servierteller im Gerät. „Pyrex"-Glas kann zerbrechen und dabei Verletzungen und/oder Glassplitter in den Speisen verursachen.

⚠ VORSICHT

VERWENDEN Sie KEINE Papier- oder Plastikservierteller in diesem Gerät. Diese Materialien können schmelzen oder verbrennen. Damit entsteht eine Feuergefahr oder die Gefahr von Verunreinigung der Speisen; es kann dabei auch das Gerät beschädigt werden.

ANMERKUNG: *Siehe* Empfohlene Speisengarzeiten *für spezifische Informationen.*

1. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine passende Steckdose mit der richtigen Spannung. Siehe *Technische Daten* für Details.
2. Stellen Sie den Netzschalter auf „EIN". Siehe (5) . Es ertönt ein Piepston, das Gerät schaltet sich automatisch in den „Vorheiz"-Modus, die Anzeige zeigt StbY . Wenn das Gerät „AUS" anzeigt, drücken Sie eine der fünf Produktauswahlknöpfe, um das Gerät in den „Vorheiz"-Modus zu bringen.

VORSICHT

Stellen Sie während der Vorheiz-Periode keine Gegenstände in das Metallregal. Dadurch würde die Speise höchstwahrscheinlich zerkocht werden.

3. Wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat und bereit zur Aufnahme einer Speise ist, wird rEdY angezeigt. Wenn das Gerät im rEdY Modus ist, stellen Sie den Teller / die Platte mit der Speise in die Mitte des Metallregals.
4. Wählen Sie einen der fünf vorprogrammierten Garzyklen. Es ertönt ein Piepston. Die Anzeige beginnt die programmierte Garzeit herunterzuzählen,

ANMERKUNG*: Eine falsche Auswahl kann durch Drücken eines beliebigen Knopfes am Schaltpult abgebrochen werden.*

5. Das Garen ist fertig, wenn auf der Anzeige donE blinkt, die Anzeigelampen des Steuerpults blinken, und ein Piepston von 5 Sekunden Länge ertönt. Nehmen Sie die Speise jetzt aus dem Gerät.

⚠ VORSICHT

Der Teller / die Platte ist beim Herausnehmen sehr heiß; verwenden Sie einen Topflappen, einen Schutzhandschuh oder einen Wechselgriff zum Herausnehmen.

***ANMERKUNG**: Der Piepston kann vor dem Ende der fünf Sekunden durch Auswahl eines der fünf Knöpfe am Steuerpult beendet werden.*

6. Wenn das Gerät im rEdY Modus ist, stellen Sie einen weiteren Teller / eine weitere Platte mit Speisen in das Gerät. Um zu garen, wiederholen Sie die Schritte 3, 4 und 5.

HINWEISE ZUM GAREN DER SPEISEN:

- Für die meisten Speisen muss der Wert für die Unterhitze größer als der Wert für die Oberhitze eingestellt werden.
- Tiefkühlprodukte oder gekühlte Speisen können im Gerät aufgetaut und gewärmt werden. Tiefkühlprodukte müssen nicht zuvor aufgetaut werden.
- Speisen, welche zu Ende gegart wurden, aber noch nicht heiß genug sind, können für weiteres Erhitzen in das Gerät zurückgestellt werden.
- Wenn Sie eine nicht in der Liste der *Empfohlenen Speisengarzeiten* enthaltene Speise testen, beginnen Sie damit, die normale Kochzeit durch drei zu teilen und diese Zeit als Garzeit zu verwenden. Stellen Sie die Ober- und Unterhitze zunächst auf 50% und verändern Sie dann diese Einstellung. Die Programmeinstellungen ändern sich je nach dem Modell und der Speise.

***ANMERKUNG:** Siehe* Empfohlene Speisengarzeiten *für spezifische Informationen.*

WARTUNG

ALLGEMEIN

Der Thermo-Finisher der Firma Hatco sind bei minimalem Wartungsbedarf für lange Lebensdauer und maximale Leistung konstruiert.

⚠ WARNUNG

Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, schalten Sie zur Vermeidung von Verletzungen den Netzschalter aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät auskühlen.

REINIGUNG - AUSSEN

Um die glänzende Oberfläche des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die äußeren Oberflächen täglich mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Hartnäckige Flecken können mit einem guten Reinigungsmittel für rostfreien Stahl oder einem nicht kratzenden Reinigungsmittel entfernt werden.

VORSICHT

Kratzende Reinigungsmittel können die Oberfläche des Thermo-Finishers zerkratzen, und damit das Aussehen beeinträchtigen und das Ablagern von Schmutz begünstigen.

MOTOREN DER VENTILATOREN

Überprüfen Sie die hinteren Ventilator-Motore auf Speise- und/oder Fettrückstände; wenn notwendig reinigen Sie sie.

REINIGUNG - INNEN

DRAHTREGAL FÜR TELLER

Entfernen Sie das Regal aus dem Gerät, waschen Sie es mit Wasser und Seife, dann spülen Sie es.

GLASOBERFLÄCHEN

⚠ WARNUNG

Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, schalten Sie zur Vermeidung von Verletzungen den Netzschalter aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät auskühlen.

Nachdem das Gerät für *zumindest eine Stunde ausgekühlt* ist, können die oberen und unteren Glasflächen gereinigt werden.

Solange das Drahtregal für die Teller entfernt ist, verwenden Sie vorsichtig einen „Schaber“ zum Abkratzen der auf dem Glas angesammelten Speisereste.

⚠ VORSICHT

Montieren Sie zur Reinigung die Glasplatten nicht vom Gerät ab. Wenn Sie es dennoch tun, können Sie sich dabei verletzen oder das Gerät beschädigen.

Entfernen Sie Flecken von den Heizflächen, indem Sie das Glas mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel für keramische Heizfelder abwischen.

⚠ WARNUNG

Das Gerät ist nicht wasserfest. Tauchen Sie es NICHT in Wasser ein. Schalten Sie es nicht ein, falls es in Wasser getaucht wurde. Reinigen Sie das Innere nicht mit einem Dampfstrahl, spülen Sie es nicht mit Wasser oder einem flüssigen Reinigungsmittel aus.

⚠ WARNUNG

Um einen Elektroschock oder Verletzungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl und verwenden Sie nie zu viel Wasser.

⚠ WARNUNG

Falls eine Reparatur dieses Geräts erforderlich sein sollte, kontaktieren Sie Ihren autorisierten Hatco-Servicebetrieb oder die Hatco-Serviceabteilung unter +1 414 671 6350; Fax +1 414 671 3976.

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät besitzt keine Teile, welche vom „Benutzer“ gewartet werden können. Um Beschädigungen des Geräts oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, setzen Sie bei notwendigen Reparaturarbeiten ausschließlich autorisierte Hatco-Servicebetriebe ein, und verwenden Sie ausschließlich Original-Hatco-Ersatzteile.

⚠ WARNUNG

Nur Original Hatco-Ersatzteile sind dafür geeignet, unter den gegebenen Einsatzbedingungen sicher zu funktionieren. Manche Ersatzteile anderer Hersteller oder Nachbauteile haben nicht die geforderten Eigenschaften, um in Hatco-Geräten sicher zu funktionieren. Verwenden Sie daher bei der Reparatur von Hatco-Geräten ausschließlich Hatco-Ersatzteile. Wenn Sie andere als Original-Hatco-Ersatzteile verwenden, setzen Sie die Bediener der Geräte möglicherweise gefährlichen elektrischen Spannungen aus, welche zu Stromschlag oder Verbrennungen führen können.

EMPFOHLENE GARZEITEN VON SPEISEN

Speise	Stärke der Oberhitze (SO)	Dauer der Oberhitze (DO)	Stärke der Unterhitze (SU)	Dauer der Unterhitze (DU)
Brötchen Gekühlt, Fertiggericht. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe, leicht eingefettet.	10	2 Minuten 30 Sekunden	55	4 Minuten
Schinken Schweinefleisch, dicke Scheiben. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe, leicht eingefettet.	75	5 Minuten	70	5 Minuten
Käsebrot lose, mit 5 Käsescheiben belegt. VERWENDETER BEHÄLTER: Beschichteter Behälter halber Größe.	45	4 Minuten	30	3 Minuten
Käse-Sandwich 1 - 3 Sandwiches gleichzeitig; gestapelt, jeweils 2 Scheiben Weißbrot und 2 Scheiben amerikanischer Käse VERWENDETER BEHÄLTER: Beschichteter Behälter halber Größe, 5 cm (2") tief.	45	1 Minute 15 Sekunden	100	55 Sekunden
Käse-Sandwich 4 Sandwiches gleichzeitig; gestapelt, jeweils 2 Scheiben Weiß-brot und 2 Scheiben am erikanischer Käse. VERWENDETER BEHÄLTER: Beschichteter Behälter halber Größe, 5 cm (2") tief.	50	1 Minute 15 Sekunden	100	1 Minute 23 Sekunden
Hühner-Pastetchen 110 g, paniert, gekühlt, vorgekocht. VERWENDETER BEHÄLTER: Beschichteter Behälter halber Größe.	60	4 Minuten 30 Sekunden	40	4 Minuten 30 Sekunden
Hühner-Spieße Filetiert und mariniert. VERWENDETER BEHÄLTER: Hatco Spießhalter.	85	5 Minuten	80	4 Minuten 45 Sekunden
Hühnerflügel auf Buffalo-Art, lose, vollständig gegart, mit Soßeüberzogen. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe.	70	5 Minuten	60	4 Minuten 30 Sekunden
Frühlingsrolle Gekühlt, Hühner- und Schweinefleisch. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe.	35	4 Minuten 45 Sekunden	35	4 Minuten
Pommes frites Tiefgekühlt, vorgebacken für Fast-Food-Ofen. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe.	90	3 Minuten	80	3 Minuten
Französische Zwiebelsuppe Suppe bereits heiß, für Schmelzkäse. VERWENDETER BEHÄLTER: Standard-Suppentopf wird in einen Behälter halber Größe gestellt.	95	35 Sekunden	5	0 Minuten
Hamburger Vorgekocht, Viertel Pfund Inhalt. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe.	70	2 Minuten 15 Sekunden	75	2 Minuten
Mozzarella-Stäbchen Paniert, gekühlt. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe.	40	5 Minuten	50	5 Minuten

EMPFOHLENE GARZEITEN VON SPEISEN

Speise	Stärke der Oberhitze (SO)	Dauer der Oberhitze (DO)	Stärke der Unterhitze (SU)	Dauer der Unterhitze (DU)
Nachos Mais-Chips mit geriebenen Cheddar-Käse bestreut. VERWENDETER BEHÄLTER: Keramischer Teller.	75	1 Minute	70	1 Minute
Pizza, 31 cm (12")				
Dünne Auflage Tiefgefroren, zum Auftauen oder Wiederaufwärmen. VERWENDETER BEHÄLTER: 31 cm (12")Pizza-Platte.	20	4 Minuten	20	3 Minuten
Pizza, 31 cm (12")				
Dünne Auflage Tiefgefroren aufgetaut, zum Garen nach dem Wiederaufwärmen. VERWENDETER BEHÄLTER: 31 cm (12") Pizza-Platte.	50	3 Minuten	45	2 Minuten 30 Sekunden
Pizza, 31 cm (12")				
Aufgehender Belag Tiefgefroren, lose. VERWENDETER BEHÄLTER: 31 cm (12") rund, 5 cm (2") tief, beschichteter Behälter, leicht gefettet.	50	5 Minuten	40	5 Minuten 20 Sekunden
Schweinewürstchen Ohne Haut, roh. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe, leicht eingefettet.	70	4 Minuten 30 Sekunden	65	5 Minuten
Kartoffel in der Schale Tiefgefroren, vorbereitet. VERWENDETER BEHÄLTER: Beschichteter Behälter halber Größe.	40	4 Minuten 15 Sekunden	35	4 Minuten 10 Sekunden
Quesadillas 25 cm (10") Mehl-Tortillas, gefüllt mit sautierten Pfefferoni, Zwiebeln und Cheddar-Käse. VERWENDETER BEHÄLTER: 25 cm (10")Aluminium-Pizza-Platte.	30	1 Minute 45 Sekunden	40	1 Minute
Tomatenhälften, gegrillt Leicht gewürzt. VERWENDETER BEHÄLTER: Behälter halber Größe.	75	3 Minuten 30 Sekunden	60	3 Minuten

ANMERKUNG: *Wenn Sie eine nicht in der Liste oben enthaltene Speise testen, beginnen Sie damit, die normale Kochzeit durch drei zu teilen und diese Zeit als Garzeit zu verwenden. Stellen Sie die Ober- und Unterhitze zunächst auf 50% und verändern Sie dann diese Einstellung. Diese empfohlenen Garzeiten von Speisen beziehen sich auf das Thermo-Finisher Modell TF-4619. Die Programmeinstellungen ändern sich je nach dem Modell und der Speise.*

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE DURCH HATCO

1. PRODUKTGARANTIE
Hatco gewährleistet, dass die von ihr hergestellten Produkte (die "Produkte") bei normalem Gebrauch und Einsatz für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum keinerlei Materialfehler aufweisen werden, vorausgesetzt, dass sie gemäß der schriftlichen Anleitung von Hatco installiert und gewartet wurden, bzw. für einen Zeitraum von 18 Monaten ab dem Datum der Lieferung durch Hatco. Der Käufer muss das Kaufdatum des Produkts durch Einsendung der Hatco-Garantiekarte oder auf eine andere Weise nachweisen, die von Hatco in deren alleinigem Ermessen als ausreichend erachtet wird.

Hatco garantiert, dass die folgende Produktteile ab dem Kaufdatum (gemäß den obigen Bedingungen) für folgenden Zeitabschnitte und unter folgenden Bedingungen frei von Materialfehlern sind:

a) Ein (1) Jahr Teile- PLUS ein (1) zusätzliches Jahr Nur-Teile-Garantie:
Metall-ummantelte Toaster-Elemente
Metall-ummantelte Wärme-Elemente der Lade
Ladenrollen und -bahnen der Wärme-Lade
Metall-ummantelte Wärme-Elemente für Nahrungsmittel
Metall-ummantelte Infra-Black® Elemente
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Schaukästen
Metall-ummantelte Luft-Wärme-Elemente für Aufbewahrungskästen
Metall-ummantelte Garungs- und Aufbewahrungs-Ofenelemente

b) Ein (1) Jahr Teile- PLUS vier (4) zusätzliche Jahre Nur-Teile-Garantie zu anteilsmäßigen Bedingungen, welche Hatco gerne auf Käuferanfrage mitteilt:
Powermite® Gas Booster-Heiztanks
Mini-Kompakttanks aus rostfreiem Stahl
3CS- und FR-Tanks

c) Ein (1) Jahr Teile- PLUS vier (4) zusätzliche Jahre Nur-Teile-Garantie PLUS fünf (5) Jahre Nur-Teile-Garantie zu anteilsmäßigen Bedingungen, welche Hatco gerne auf Käuferanfrage mitteilt:
Booster-Heiztanks (Castone®)

d) Ein (1) Jahr Garantie nur auf Teile für nicht von Hatco installierte Zubehörteile:
Zubehörteile (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Ventile, Messgeräte, Fernschalter und Fernverdrahtung).

DIE OBIGEN GARANTIEBEDINGUNGEN GELTEN ALLEIN UND AUSSCHLIESSLICHE ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEBEDINGUNGEN, AUSDRÜCKLICH ODER IMPLIZIT, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF EINGESCHRÄNKT, JEDER IMPLIZIERTEN GARANTIE AUF VERWERTBARKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER PATENT ODER VERLETZUNG EINES ANDEREN RECHTS AUF GEISTIGES EIGENTUM. Ohne die Allgemeingültigkeit der obigen Bedingungen einzuschränken, GELTEN SOLCHE GARANTIEN NICHT FÜR: Beschichtete Glühlampen, Leuchtstoffröhren, Wärmelampen, Teile aus Glas oder Produktfehler im Booster-Tank bzw. Lamellen-Wärmetauscher, welche durch Kalk- und andere Ablagerungen, chemische Korrosion oder Frieren des Tanks verursacht wurden, missbräuchliche Verwendung oder Veränderung des Produkts, falsche Installation, Anwendung falscher Spannung, oder Verstellung der Thermostate oder oberen Begrenzungsschalter.

2. EINSCHRÄNKUNG DER ERSATZLEISTUNG UND DES SCHADENERSATZES
Hatco’s Schadenersatzpflicht und die ausschließlichen Ersatzansprüche des Käufers aus diesem Titel sind nach Gutdünken von Hatco auf die Reparatur oder den Ersatz von defekten Teilen durch einen von Hatco autorisierten Servicebetrieb unter Berücksichtigung jedes Anspruches, welcher während der anwendbaren Garantiezeit gemacht wurde, beschränkt. Hatco behält sich das Recht vor, jeden solchen Anspruch vollständig oder teilweise zurückzuweisen. Hatco nimmt ohne vorherige schriftliche Zustimmung keine Rücksendung irgendeines Produkts an. Die Kosten jeder bewilligten Rücksendungen hat ausschließlich der Käufer zu tragen. UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IST HATCO FÜR FOLGE- ODER WEITERE SCHÄDEN, INKLUSIVE, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, KOSTEN DER ARBEITSZEIT ODER ENTGANGENER GEWINNE, WELCHE AUS DER VERWENDUNG ODER NICHT MÖGLICHEN VERWENDUNG DER PRODUKTE ODER DEM EINBAU ODER DEM EINSATZ ALS TEIL EINES ANDEREN PRODUKTS ODER WARE ENTSTEHEN, HAFTBAR.

CONTENIDO

Ilustraciones.....1
Introducción.....22
Instrucciones importantes de seguridad.....22
Descripciones de los modelos.....23
Todos los modelos.....23
Modelo TF-1919.....23
Modelo TF-4619.....23
Especificaciones.....24
Cuadro del régimen nominal eléctrico.....24
Configuraciones del enchufe.....24
Dimensiones.....24
Instalación.....24
Desembalaje.....24
Ubicación.....24
Programación de la unidad.....25
General.....25
Programación del controlador.....25
Programación de una selección.....25
Modo inactivo.....26
Modo de apagado automático.....26
Consejos para la programación:.....26
Funcionamiento.....26
Terminar la cocción de alimentos básica.....26
Consejos para terminar la cocción de alimentos.....27
Mantenimiento.....27
General.....27
Limpieza - Exterior.....27
Motores del soplador.....27
Limpieza - Interior.....27
Guía para terminar la cocción de alimentos.....28
Garantía limitada de Hatco.....30
Información importante para el propietario.....Tapa trasera

The instructions in **English** begin on page.....4
Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite.....13
Las instrucciones en **Espanol** comienzan en la pagina.....22
Les instructions en **Francais** commencent a la page.....31
Le istruzioni in **Italiano** iniziano dalla pagina.....40
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde.....49

INTRODUCCIÓN

Este manual contiene información importante de seguridad sobre el mantenimiento, uso y funcionamiento de este producto. En caso de no seguir las instrucciones contenidas en este manual se pueden ocasionar lesiones graves. Si no puede comprender el contenido de este manual, por favor comuníqueselo a su supervisor. No haga funcionar este equipo a menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual.

El Thermo-Finisher de Hatco está diseñado para calentar o termalizar rápidamente una amplia variedad de productos alimenticios que permite a los operadores servir a los clientes más rápidamente, mejorando así la satisfacción al cliente. El Thermo-Finisher es perfecto para derretir remates de platos o terminar sopas y alimentos como platos mexicanos, nachos o pieles de patata. También termaliza alimentos congelados como aperitivos, patatas fritas y pizza. El Thermo-Finisher también se puede utilizar para calentar platos antes de servir.

Este manual proporciona instrucciones de instalación, seguridad y funcionamiento de la unidad para terminar la cocción de alimentos Thermo-Finisher. Recomendamos que todas las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad que aparecen en este manual se lean antes de instalar o hacer funcionar la unidad para terminar la cocción de alimentos de Hatco. Las instrucciones de seguridad que aparecen en este manual después de un símbolo ⚠ de advertencia y las palabras **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** impresas en negrita son muy importantes. ⚠ **ADVERTENCIA** significa que existe la posibilidad de lesión personal grave o la muerte de usted u otros. ⚠ **PRECAUCIÓN** significa que existe la posibilidad de lesiones menores o moderadas. **PRECAUCIÓN** *sin el símbolo* significa solamente la posibilidad de daños al equipo o la propiedad.

La unidad para terminar la cocción de alimentos Thermo-Finisher de Hatco es un producto de investigación y pruebas extensas. Los materiales utilizados se seleccionaron para máxima durabilidad, apariencia atractiva y rendimiento óptimo. Cada unidad se inspecciona a fondo y se prueba antes del envío.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

¡IMPORTANTE! Lea las siguientes instrucciones importantes de seguridad para evitar lesiones personales o la muerte, y para evitar daños al equipo o la propiedad.

⚠ ADVERTENCIAS

⚠ **Enchufe la unidad en un tomacorriente de voltaje, tamaño y configuración de enchufe correctos. Si el enchufe y el receptáculo no coinciden, póngase en contacto con un electricista cualificado para determinar el voltaje y tamaño adecuados y para instalar el enchufe eléctrico adecuado.**

⚠ **Para el funcionamiento seguro y adecuado, la unidad debe estar ubicada a una distancia razonable de paredes y materiales combustibles. Si no se mantiene la distancia mínima, puede ocurrir decoloración o combustión. No coloque la unidad debajo de estantes o a menos de 31 cm (12 pulgadas) del techo.**

⚠ **Deje un mínimo de 3 cm (1 pulg) de espacio en los lados. Deje un espacio de 66 cm (26 pulg) en la parte de descarga delantera para asegurar el funcionamiento adecuado y la seguridad.**

⚠ PRECAUCIONES

⚠ **Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado al tocar estas áreas para evitar lesiones.**

⚠ **NO utilice platos de vidrio ni fuentes para servir "Pyrex" en la unidad para terminar la cocción de alimentos. El vidrio "Pyrex" se puede romper causando lesiones personales y/o contaminación de los alimentos.**

⚠ **NO utilice fuentes de servir de papel o plástico en la unidad para terminar la cocción. Estos materiales podrían derretirse o quemarse causando peligro de incendio y/o contaminación de los alimentos y podrían dañar la unidad.**

⚠ **El plato o bandeja estará muy caliente al sacarlo; utilice manoplas de horno, ropa protectora o un cogedor para cacerolas para sacarlo.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIAS

⚠ **Para evitar lesiones, apague el interruptor de alimentación, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.**

⚠ **La unidad no es hermética al agua. NO la sumerja en agua. No lo haga funcionar si se ha sumergido en agua. No limpie el interior con vapor ni lo llene de agua o líquido.**

⚠ **Para evitar una descarga eléctrica o lesiones personales, no limpie al vapor ni use exceso de agua en la unidad.**

⚠ **Si se requiere realizar servicio a esta unidad, póngase en contacto con su Agente de servicio autorizado de Hatco, o con el Departamento de Servicio Hatco llamando al 800-558-0607 (dentro de los Estados Unidos) o 414-671-6350; fax 800-690-2966 ó fax internacional 414-671-3976.**

⚠ **Este producto no tiene piezas que las pueda reparar el "usuario". Para evitar daños a la unidad o lesiones al personal, utilice solamente agentes de servicio autorizado de Hatco y piezas originales de repuesto Hatco cuando se requiera servicio.**

⚠ **Las piezas de repuesto originales Hatco están especificadas para funcionar con seguridad en los medios en los que se utilicen. Algunas piezas de repuesto de otras marcas o usadas no tienen las características necesarias para funcionar con seguridad en el equipo Hatco. Es esencial utilizar piezas de repuesto Hatco al reparar el equipo Hatco. El no utilizar piezas de repuesto Hatco puede someter a los operadores del equipo a un voltaje eléctrico peligroso que podría producir descarga eléctrica o quemaduras.**

⚠ PRECAUCIONES

⚠ **No retire el vidrio de la unidad para limpiarlo. Hacer esto puede causar lesiones o dañar la unidad.**

⚠ **Ubique la unidad en un mostrador a la altura adecuada, en un área que sea conveniente para el uso. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o su contenido se caiga accidentalmente y debe ser lo suficientemente resistente para soportar el peso de la unidad.**

⚠ **No ponga nada encima de la unidad, ya que se podría dañar la unidad o se podría someter al personal a posibles lesiones.**

PRECAUCIONES

No ponga ningún objeto en la repisa de metal durante el precalentamiento. Esto probablemente hará que el producto se cocine en exceso.

Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de su Thermo-Finisher, estropeando su apariencia y haciendo que sea susceptible a la acumulación de suciedad.

DESCRIPCIÓN DE LOS MODELOS

TODOS LOS MODELOS

Los modelos de las unidades para terminar la cocción de alimentos Thermo-Finisher tienen un interior fácil de limpiar, construido de acero inoxidable y vidrio resistente. Estas unidades presentan elementos con bandas infrarrojas de calentamiento rápido con un microprocesador para controlar la temperatura y el tiempo de calentamiento. Todos los modelos vienen con un panel de control fácil de utilizar que acepta hasta cinco tiempos preprogramados para recetas. Se incluye una repisa para platos y un cable y enchufe conectados.

MODELO TF-1919

El modelo TF-1919 presenta un elemento superior para calentar el producto alimenticio en el plato y un elemento inferior para calentar el centro del plato. La carga y descarga de alimentos se realiza por el lado de control de la unidad.

MODELO TF-4619

El modelo TF-4619 presenta cuatro elementos superiores que calientan el producto alimenticio en el plato y un elemento inferior que calienta el centro del plato. La carga y descarga de alimentos se realiza por el lado de control de la unidad.

ESPECIFICACIONES

CUADRO DEL RÉGIMEN NOMINAL ELÉCTRICO

Modelo	Voltaje	Vatios	Amperios	Fase	Configuraciones del enchufe	Peso de envio
TF-1919	208	4800	23.1	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	220	4201	19.1	1	NINGUNA	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	NINGUNA	40 kg (88 lbs.)
	380 (CE)	4513	11.9	1	NINGUNA	40 kg (88 lbs.)
TF-4619	208	7200	20.1	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	NINGUNA	41 kg (90 lbs.)
	380 (CE)	6588	10.0	3	NINGUNA	41 kg (90 lbs.)

La información eléctrica en las áreas sombreadas se refiere **solamente a los modelos para exportación.**

CONFIGURACIONES DEL ENCHUFE

Las unidades se suministran de fábrica con un cable eléctrico y enchufe en la parte posterior de la unidad. Ver (2).

⚠ ADVERTENCIA

Enchufe la unidad en un tomacorriente de voltaje, tamaño y configuración de enchufe correctos. Si el enchufe y el receptáculo no coinciden, póngase en contacto con un electricista cualificado para determinar el voltaje y tamaño adecuados y para instalar el enchufe eléctrico adecuado.

DIMENSIONES - VER (3).

DIMENSIONES EXTERIORES

Modelo	Anchura (A)	Profundidad* (B)	Altura (C)
TF-1919	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")
TF-4619	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")

*Deje un mínimo adicional de 5 cm (2") para el cable de alimentación.

DIMENSIONES DE LA CAVIDAD INTERIOR

Modelo	Anchura (D)	Profundidad (E)	Altura (F)
TF-1919	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")
TF-4619	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

1. Saque la unidad de la caja.
2. Para evitar demoras en obtener cobertura de garantía, rellene y envíe por correo la tarjeta de garantía**.**
3. Retire la cinta adhesiva y el material protector de embalaje de todas las superficies de la unidad.
4. Coloque la repisa de alambre para platos sobre los soportes para la misma, asegurándose de que la repisa de platos no esté en contacto directo con la base de vidrio. Ver (4).

UBICACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Para el funcionamiento seguro y adecuado, la unidad debe estar ubicada a una distancia razonable de paredes y materiales combustibles. Si no se mantiene la distancia mínima, puede ocurrir decoloración o combustión. No coloque la unidad debajo de estantes o a menos de 31 cm (12 pulgadas) del techo.

⚠ ADVERTENCIA

Deje un mínimo de 3 cm (1 pulg) de espacio en los lados. Deje un espacio de 66 cm (26 pulg) en la parte de descarga delantera para asegurar el funcionamiento adecuado y la seguridad.

⚠ PRECAUCIÓN

Ubique la unidad en un mostrador a la altura adecuada, en un área que sea conveniente para el uso. El lugar debe estar nivelado para evitar que la unidad o su contenido se caiga accidentalmente y debe ser lo suficientemente resistente para soportar el peso de la unidad.

⚠ PRECAUCIÓN

No ponga nada encima de la unidad, ya que se podría dañar la unidad o se podría someter al personal a posibles lesiones.

PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD

GENERAL

Las unidades Thermo-Finisher tienen una zona superior e inferior para calentar. Los elementos superiores calientan el producto en el plato y los elementos inferiores calientan el centro del plato.

Hay cinco botones ajustables con selecciones programadas que permiten al operador afinar la entrada de calor radiante y el tiempo de calentamiento para una variedad de elementos del menú. Esta característica ajustable asegura temperaturas óptimas al servir sin afectar la calidad.

Las unidades Thermo-Finisher también presentan un modo "inactivo" ajustable y un modo de "apagado automático" que brindan flexibilidad adicional.

NOTA: *Después de leer y comprender cómo se programa la unidad, consulte* Consejos para la programación *y* Guía recomendada para terminar la cocción de alimentos *en este manual para ver otra información que le puede ayudar.*

CONTROLADOR DE PROGRAMACIÓN

PROGRAMACIÓN DE UNA SELECCIÓN

Al programar la unidad se utilizan los siguientes términos:

PS = Valor de potencia superior: Controla el ajuste de potencia en los elementos calefactores superiores.
TS = Valor de tiempo superior: Controla el ajuste de tiempo en los elementos calefactores superiores.
PI = Valor de potencia inferior: Controla el ajuste de potencia en los elementos calefactores inferiores.
TI = Valor de tiempo inferior: Controla el ajuste de tiempo en los elementos calefactores inferiores.

Cuando la pantalla de la unidad muestra un valor de potencia (PS para la zona de calentamiento superior o PI para la zona de calentamiento inferior) el número indica el valor en un porcentaje: por ejemplo P20 = 20%. Estos valores son ajustables de 5 a 100% en incrementos de 5%.

Cuando la pantalla de la unidad muestra un valor de tiempo (TS para la zona de calentamiento superior o TI para la zona de calentamiento inferior) el número indica el tiempo en segundos que el elemento calefactor estará encendido: por ejemplo T35 = 35 segundos. Estos valores son ajustables de cero a nueve minutos y cincuenta y nueve segundos.

NOTA: Las teclas de flecha se utilizan para introducir valores al programar la unidad: al pulsar una tecla se cambia el valor en incrementos. Al sujetar la tecla se cambia el valor rápidamente.

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de voltaje, tamaño y configuración de enchufe correctos. (Consulte *Especificaciones* para ver los detalles).

2. Encienda el interruptor de alimentación a la posición "ON" (Encendido). La unidad emitirá un pitido, pasará automáticamente a precalentar y la pantalla indicará StbY . Ver (6A).

   Después de un minuto y diez segundos, el ciclo de precalentamiento se ha completado y la unidad mostrará rEdY . Ver (6B). La unidad está ahora lista para programarse.

3. Cuando la pantalla muestre rEdY , pulse y mantenga pulsado el botón de selección de programa numerado, al tiempo que pulsa y mantiene pulsado el botón Enter ↵ durante **5 segundos.** Ver (6C).

4. Valor de potencia superior (PS): Después de 3 segundos, el indicador de calor superior brillará y la unidad mostrará P XX . Ver (6D). Pulse la tecla de flecha ARRIBA △ o ABAJO ▽ hasta llegar al ajuste deseado. Los valores cambian en un 5% cada vez que se pulsa la tecla de flecha. Pulse el botón ENTER ↵ cuando haya llegado al ajuste deseado.

5. **Valor de tiempo superior (TS):** La unidad móstrará t0:00 . Ver (6E). Pulse la tecla de flecha ARRIBA ▽ o ABAJO △ hasta llegar al ajuste deseado. Los valores cambian en un segundo cada vez que se pulsa la tecla de flecha. Al sujetar pulsada una tecla de flecha los números cambiarán rápidamente. El tiempo se puede ajustar de cero a nueve minutos y cincuenta y nueve segundos. Pulse el botón ENTER ↵ cuando haya llegado al ajuste deseado.

6. **Valor de potencia inferior (PI):**El indicador de calor inferior brillará y la unidad mostrará P XX . Ver (6F). Pulse la tecla de flecha ARRIBA △ o ABAJO ▽ hasta llegar al ajuste deseado. Los valores cambian en un 5% cada vez que se pulsa la tecla de flecha. Pulse el botón ENTER ↵ cuando haya llegado al ajuste deseado.

7. **Valor de tiempo inferior (TI):** La unidad mostrará t0:00 . Ver (6G). Pulse la tecla de flecha ARRIBA △ o ▽ ABAJO hasta llegar al ajuste deseado. Los valores cambian en un segundo cada vez que se pulsa la tecla de flecha. Pulse el botón ENTER ↵ cuando haya llegado al ajuste deseado.

8. Pulse el botón de selección de programa numerado que se seleccionó en el paso 3 para introducir en la memoria todos los ajustes. La pantalla mostrará rEdY .

NOTA IMPORTANTE: *Si no se hacen ajustes en menos de 15 segundos, el controlador volverá al modo "READY" (Preparado) y no aceptará ningún cambio. Además, pulsando cualquiera de los otros botones de selección de programas numerados sacará la unidad del modo de programación sin aceptar ningún cambio.*

9. Si está listo para terminar la cocción del alimento, coloque el producto en la unidad en el centro de la repisa de metal y pulse el botón de la selección deseada de programa numerado.

10. Utilizando un lapicero de grasa o "China" anote el artículo del menú específico en el panel de control al lado del botón de programa numerado seleccionado.

11. Repita los pasos 3 al 10 para otros botones de programar.

NOTA: *Todas las unidades guardan en la memoria los ajustes de potencia y tiempo, incluso cuando la unidad está apagada o desenchufada de la fuente de alimentación.*

MODO INACTIVO

El Thermo-Finisher presenta un modo "inactivo". Una vez que la unidad alcanza el modo rEdY , los elementos caloríferos superiores automáticamente pasan a la posición inactiva programada. (La pantalla mostrará rEdY durante el modo inactivo). La unidad permanecerá en este modo hasta que uno de los cinco botones de programas se presione, o la unidad se apague automáticamente.

NOTA: *Empiece poniendo el ajuste de potencia del modo inactivo en 30% y ajuste el programa de acuerdo a ello para lograr un rendimiento óptimo.*

Para cambiar el ajuste de potencia del modo inactivo, siga estos pasos:

1. Pulse y sujete la flecha hacia ARRIBA △ al tiempo que pulsa y sujeta el botón ENTER ↵ durante **tres segundos**. La pantalla mostrará el valor de potencia actual programado. Ver (7A).

2. Para ajustar el modo inactivo, pulse o bien la flecha ARRIBA △ o ABAJO ▽ hasta que llegue al ajuste deseado. Ver (7B). Cada vez que pulse una flecha, el ajuste cambiará de 10 en 10.

3. Para aceptar un nuevo valor, pulse el botón ENTER ↵ por segunda vez. Ver (7C).

NOTA*: Si no se hace un ajuste en un período de 15 segundos, el controlador va a su ajuste original sin aceptar el cambio. Al pulsar cualquiera de los botones de programar numerados también se pondrá el controlador fuera del modo de programación sin aceptar el cambio.*

MODO DE APAGADO AUTOMÁTICO

El Thermo-Finisher presenta un modo de apagado automático que apaga los elementos si la unidad no se ha utilizado durante un período de tiempo programado. Esta característica puede ajustarse de 1 a 60 minutos en incrementos de un minuto, o se puede fijar para que nunca se apague por sí solo.

Para cambiar el modo de apagado automático a un nuevo ajuste, asegúrese de que la unidad esté en el modo "READY" (Preparado) y siga estos pasos:

1. Pulse y sujete la flecha hacia ABAJO ▽ al tiempo que pulsa y sujeta el botón ENTER ↵ durante **tres segundos**. La pantalla mostrará el valor de apagado automático actual programado. Ver (8A).

2. Para ajustar el tiempo de apagado automático pulse o bien la flecha hacia ARRIBA △ o hacia ABAJO ▽ hasta que se alcance el ajuste deseado. Ver (8B). El modo de apagado automático se puede ajustar desde "0" (indicando que la unidad no se apagará) hasta 60 minutos, en incrementos de un minuto.

3. Para aceptar un nuevo valor de tiempo de apagado automático, pulse el botón ENTER ↵ por segunda vez. Ver (8C).

NOTA*: Si no se hace un ajuste en un período de 15 segundos, el controlador va a su ajuste original sin aceptar el cambio. Al pulsar cualquiera de los botones numerados también se pondrá el controlador fuera del modo de programación sin aceptar el cambio. Para sacar la unidad del modo de apagado automático, pulse cualquiera de los cinco botones de programación numerados y la unidad empezará a funcionar.*

CONSEJOS PARA LA PROGRAMACIÓN:

- En artículos del menú en los que la temperatura interna es crítica (como el pollo o cerdo), la fuente de calor principal viene de abajo. En artículos del menú en los que la temperatura de la superficie es crítica (como el queso derretido), la fuente de calor principal viene de arriba. Consulte *Guía recomendada para terminar la cocción de alimentos* para ver ejemplos específicos del menú.

- Cuando se realizan pruebas de productos, utilice tres platos con el mismo producto y páselos por la unidad en sucesión. Ajuste el programa de acuerdo a ello para conseguir la temperatura óptima del producto.

- Cuando se pruebe un artículo del menú que no aparezca en la *Guía para terminar la cocción de alimentos*, empiece dividiendo el tiempo de cocción convencional por tres y use ese número para el tiempo de cocción. Ponga el calor superior e inferior al 50% y ajuste a partir de ahí. El ajuste del programa variará según el modelo y el producto alimenticio.

FUNCIONAMIENTO

TERMINACIÓN DE COCCIÓN DE ALIMENTOS BÁSICA

⚠ PRECAUCIÓN

Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado al tocar estas áreas para evitar lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN

NO utilice platos de vidrio ni fuentes para servir "Pyrex" en la unidad para terminar la cocción. El vidrio "Pyrex" se puede romper causando lesiones personales y/o contaminación de los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

NO utilice fuentes de servir de papel o plástico en la unidad para terminar la cocción. Estos materiales podrían derretirse o quemarse causando peligro de incendio y/o contaminación de los alimentos y podrían dañar la unidad.

NOTA: *Consulte* Guía recomendada para terminar la cocción de alimentos *para obtener información específica.*

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de voltaje, tamaño y configuración de enchufe correctos. Consulte *Especificaciones* para obtener detalles.

2. Encienda el interruptor de alimentación a la posición "ON" (Encendido). Ver (5). La unidad emitirá un pitido, pasará automáticamente a "precalentar" y la pantalla indicará StbY Si la unidad muestra "OFF"(apagado), pulse una de las cinco teclas de selección de productos para poner la unidad en el modo de "Precalentar".

PRECAUCIÓN

No ponga ningún objeto en la repisa de metal durante el precalentamiento. Esto probablemente hará que el producto se cocine en exceso.

3. Cuando la unidad para terminar la cocción haya llegado a la temperatura adecuada y esté lista para el producto, la unidad mostrará rEdY . Coloque el plato/bandeja con el producto alimenticio en el centro de la repisa de metal cuando la unidad esté en el modo rEdY .

4. Seleccione uno de los cinco ciclos de acabado preprogramados. La unidad emitirá un pitido y la pantalla empezará la cuenta atrás del tiempo de terminación programado.

NOTA*: Si hace una selección incorrecta puede cancelarse seleccionando cualquiera de los botones del panel de control.*

FUNCIONAMIENTO

5. La terminación de cocción está completa cuando la pantalla parpadea donE, las luces del panel de control parpadean y la unidad emite un pitido durante cinco segundos. Ahora retire el producto.

⚠ **PRECAUCIÓN**

El plato o bandeja estará muy caliente al sacarlo; utilice manoplas de horno, ropa protectora o un cogedor para cacerolas para sacarlo.

***NOTA**: El sonido de los pitidos se puede parar antes de que hayan pasado cinco segundos seleccionando cualquiera de los botones en el panel de control.*

6. Otro plato o bandeja con alimentos se puede poner en la repisa cuando la unidad para terminar la cocción esté en el modo rEdY. Para calentar, repita los pasos 3, 4 y 5.

CONSEJOS PARA TERMINAR LA COCCIÓN DE ALIMENTOS:

- La mayoría de artículos de los menús requerirán que el valor de potencia inferior se fije en una posición más alta que el valor de potencia superior.
- Los productos alimenticios congelados o refrigerados pueden calentarse en la unidad. Los artículos congelados no se tienen que descongelar primero.
- Los artículos de menús que hayan completado un ciclo de terminación de cocción pero no estén suficientemente calientes se pueden volver a meter en la unidad para calentarlos más.
- Cuando se pruebe un artículo del menú que no aparezca en la *Guía para terminar la cocción de alimentos*, empiece dividiendo el tiempo de cocción convencional por tres y use ese número para el tiempo de cocción. Ponga el calor superior e inferior al 50% y ajuste a partir de ahí. El ajuste del programa variará según el modelo y el producto alimenticio.

***NOTA:** Consulte* Guía recomendada para terminar la cocción de alimentos *para obtener información específica.*

MANTENIMIENTO

GENERAL

Los calentadores Thermo-Finisher de Hatco están diseñados para brindar una durabilidad y rendimiento máximos con un mínimo de mantenimiento.

⚠ **ADVERTENCIA**

Para evitar lesiones, apague el interruptor de alimentación, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.

LIMPIEZA - EXTERIOR

Para preservar el acabado brillante de la unidad, se recomienda limpiar diariamente las superficies exteriores con un paño húmedo. Las manchas difíciles se pueden eliminar con un buen limpiador para acero inoxidable o uno que no sea abrasivo.

PRECAUCIÓN

Los limpiadores abrasivos podrían rayar el acabado de su Thermo-Finisher, estropeando su apariencia y haciendo que sea susceptible a la acumulación de suciedad.

MOTORES DEL SOPLADOR

Inspeccione los motores del soplador trasero por si hubiera acumulación de alimentos y/o grasa y límpielos si es necesario.

LIMPIEZA - INTERIOR

REPISA DE ALAMBRE PARA PLATOS

Retire la repisa de la unidad y lávela con una solución de jabón suave y agua y enjuáguela.

SUPERFICIES DE VIDRIO

⚠ **ADVERTENCIA**

Para evitar lesiones, apague el interruptor de alimentación, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.

Las superficies de vidrio superior e inferior pueden limpiarse después de que la unidad se haya *enfriado por lo menos durante una hora*.

Teniendo quitada la repisa de alambre para platos, use con cuidado un "rascador de parrilla" y quite cualquier suciedad de alimentos que se haya acumulado en el vidrio.

⚠ **PRECAUCIÓN**

No retire el vidrio de la unidad para limpiarlo. Hacer esto puede causar lesiones o dañar la unidad.

Quite cualquier mancha de las superficies calientes limpiando el vidrio con un paño húmedo y limpiador para encimeras de vitro cerámica.

⚠ **ADVERTENCIA**

La unidad no es hermética al agua. NO la sumerja en agua. No lo haga funcionar si se ha sumergido en agua. No limpie el interior con vapor ni lo llene de agua o líquido.

⚠ **ADVERTENCIA**

Para evitar una descarga eléctrica o lesiones personales, no limpie al vapor ni use exceso de agua en la unidad.

⚠ **ADVERTENCIA**

Si se requiere realizar servicio a esta unidad, póngase en contacto con su Agente de servicio autorizado de Hatco, o con el Departamento de Servicio Hatco llamando al 800-558-0607 (dentro de los Estados Unidos) o 414-671-6350; fax 800-690-2966 ó fax internacional 414-671-3976.

⚠ **ADVERTENCIA**

Este producto no tiene piezas que las pueda reparar el "usuario". Para evitar daños a la unidad o lesiones al personal, utilice solamente agentes de servicio autorizado de Hatco y piezas originales de repuesto Hatco cuando se requiera servicio.

⚠ **ADVERTENCIA**

Las piezas de repuesto originales Hatco están especificadas para funcionar con seguridad en los medios en los que se utilicen. Algunas piezas de repuesto de otras marcas o usadas no tienen las características necesarias para funcionar con seguridad en el equipo Hatco. Es esencial utilizar piezas de repuesto Hatco al reparar el equipo Hatco. El no utilizar piezas de repuesto Hatco puede someter a los operadores del equipo a un voltaje eléctrico peligroso que podría producir descarga eléctrica o quemaduras.

GUÍA RECOMENDADA PARA TERMINAR LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

Artículo de alimentación	Valor de potencia superior (PS)	Valor de tiempo superior (TS)	Valor de potencia inferior (PI)	Valor de tiempo inferior (TI)
Bollos Refrigerados, previamente hechos. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina ligeramente engrasada.	10	2 minutos 3 segundos	55	4 minutos
Bacon Cerdo, a rodajas gruesas BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina ligeramente engrasada.	75	5 minutos	70	5 minutos
Pan de queso cocido a medias, recubierto con 5 quesos. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina con recubrimiento	45	4 minutos	30	3 minutos
Bocadillo de queso 1-3 bocadillos a la vez; montado, 2 rodajas de pan blanco y 2 rodajas de queso americano cada uno. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina con recubrimiento de 5 cm (2 pulg) de profundidad.	45	1 minuto 15 segundos	100	55 segundos
Bocadillo de queso 4 bocadillos a la vez; montado, 2 rodajas de pan blanco y 2 rodajas de queso americano cada uno. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina con recubrimiento de 5 cm (2 pulg) de profundidad.	50	1 minuto 15 segundos	100	1 minuto 23 segundos
Fritura de pollo 4 oz, empanado, refrigerado, precocinado. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina con reves-timiento duro.	60	4 minutos 30 segundos	40	4 minutos 30 segundos
Brochetas de pollo a filetes y marinadas. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: Instrumento para brochetas de Hatco.	85	5 minutos	80	4 minutos 45 segundos
Alas de pollo al estilo Buffalo, cocidas a medias, totalmente cocinadas, recubiertas de salsa. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina.	70	5 minutos	60	4 minutos 30 segundos
Rollos de primavera Refrigerados, pollo y cerdo. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina.	35	4 minutos 45 segundos	35	4 minutos
Papas fritas Congeladas, horno de comida rápida estilo asado. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina.	90	3 minutos	80	3 minutos
Sopa de cebolla Sopa ya caliente, para derretir el queso. BANDEJA EMPLEADA: Cazuela de sopa estándar colocada en una bandeja de tamaño de media lámina.	95	35 segundos	5	0 minutos
Hamburguesas Precocinadas, de cuarto de libra. BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina.	70	2 minutos 15 segundos	75	2 minutos
Palitos de queso mozzarella. empanados, refrigerados BANDEJA EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina.	40	5 minutos	50	5 minutos

GUÍA RECOMENDADA PARA TERMINAR LA COCCIÓN DE ALIMENTOS

Artículo de alimentación	Valor de potencia superior (PS)	Valor de tiempo superior (TS)	Valor de potencia inferior (PI)	Valor de tiempo inferior (TI)
Nachos Hojuelas de maíz recubiertas de queso cheddar rallado. BANDEJA EMPLEADA: Plato de cerámica.	75	1 minuto	70	1 minuto
Pizza, 31 cm (12") **Corteza fina** Congelada, para descongelar o volver a termalizar. BANDEJA EMPLEADA: 31 cm (12") bandeja para pizza.	20	4 minutos	20	3 minutos
Pizza, 31 cm (12") **Corteza fina** Congelada descongelada, para cocinar después de volver a termalizar. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: 31 cm (12") bandeja para pizza.	50	3 minutos	45	2 minutos 30 segundos
Pizza, 31 cm (12") **Corteza que no necesita levadura** Congelada, cocida a medias. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: 31 cm (12") redonda, 5 cm (2") de profundidad, bandeja con revestimiento duro, engrasada ligeramente.	50	5 minutos	40	5 minutos 20 segundos
Salchichas de cerdo Sin piel, crudas. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina ligeramente engrasada.	70	4 minutos 30 segundos	65	5 minutos
Pieles de patata Congeladas, previamente preparadas. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: Bandeja de media lámina con revestimiento duro.	40	4 minutos 15 segundos	35	4 minutos 10 segundos
Quesadillas 25 cm (10") tortillas de harina, rellenas de pimientos salteados, cebollas y queso cheddar. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: 25 cm (10") bandeja de aluminio para pizza.	30	1 minuto 45 segundos	40	1 minuto
Mitades de tomates, asadas Ligeramente sazonadas. BANDEJA DE HORNO EMPLEADA: Bandeja de tamaño de media lámina.	75	3 minutos 30 segundos	60	3 minutos

NOTA: *Cuando se pruebe un artículo del menú que no aparezca en la lista anterior, empiece dividiendo el tiempo de cocción convencional por tres y use ese número para el tiempo de cocción. Ponga el calor superior e inferior al 50% y ajuste a partir de ahí. Esta guía de alimentos está basada en un Thermo-Finisher modelo TF-4619. Los ajustes de programación variarán basándose en el modelo y producto alimenticio.*

GARANTÍA LIMITADA DE HATCO

1. GARANTÍA DEL PRODUCTO
Hatco garantiza que los productos que fabrica (los "Productos") estarán libres de defectos en los materiales, bajo condiciones normales de uso y servicio, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se instalan y reciben mantenimiento de acuerdo con las instrucciones por escrito de Hatco, o por 18 meses a partir de su envío por Hatco. El comprador debe comprobar la fecha de la compra del producto devolviendo la tarjeta de registro de la garantía de Hatco, o por otros medios que sean satisfactorios de acuerdo con el criterio de Hatco.

Hatco garantiza que los siguientes componentes del producto están libres de defectos en materiales a partir de la fecha de compra (sujetos a las condiciones precedentes) durante los períodos de tiempo y las condiciones que figuran a continuación:

a) Garantía de un (1) año para piezas MAS un (1) año adicional solamente para piezas:
Elementos de la tostadora (forrados de metal)
Elementos del calentador del cajón (forrados de metal)
Calentador del cajón, rodillos del cajón y piezas deslizantes
Elementos del calentador de alimentos (forrados de metal)
Elementos Infra-Black® (forrados de metal)
Elementos del calentador de la vitrina
(calor por aire con forro de metal)
Elementos del armario que los mantiene
(calor por aire con forro de metal)
Elementos del horno que cocina y mantiene (forrado de metal)

b) Un (1) año de partes MÁS cuatro (4) años adicionales de garantía de piezas solamente en términos prorrateado que Hatco explicará a petición del comprador:
Depósitos del calentador reforzado por gas Powermite®
Depósitos mini compactos (acero inoxidable)
Depósitos 3DS y FR

c) Un (1) año de partes MÁS cuatro (4) años adicionales de garantía de piezas solamente MÁS cinco (5) años de garantía solamente en piezas en términos prorrateados que Hatco explicará a petición del comprador:
Depósitos de calentador reforzados (Castone®)

d) Garantía de un (1) año sólo de las piezas para componentes accesorios no instalados por Hatco:
Componentes accesorios (inclusive pero sin limitarse a válvulas,medidores, conmutadores remotos y cableado remoto).

LAS GARANTÍAS ANTERIORES SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN A CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR O PATENTE U OTRA INFRACCIÓN DEL DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL. Sin limitar la generalidad de lo anterior, TALES GARANTÍA NO CUBREN: Bombillas incandescentes revestidas, lámparas fluorescentes, bombillas de lámparas calentadoras, componentes de vidrio o fallo del producto en el tanque reforzador e intercambiador de calor del tubo de la aleta causado por cal, acumulación de sedimentos, ataque de sustancias químicas o congelación en los depósitos, uso inadecuado del producto, alteraciones o aplicación errónea, instalación inadecuada, aplicación del voltaje incorrecto o recalibración de termostatos o interruptores de alto límite.

2. LIMITACIÓN DE REMEDIOS Y DAÑOS
La responsabilidad de Hatco y el remedio exclusivo del comprador por la presente se limitarán únicamente, a opción de Hatco, a reparar o reemplazar piezas o unidades defectuosas, por parte de una agencia de servicio autorizada por Hatco, con respecto a cualquier reclamación hecha durante el período de garantía aplicable. Hatco se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier reclamación en parte o en su totalidad. Hatco no aceptará la devolución de ningún producto sin la previa aprobación de Hatco por escrito, y en todas las devoluciones aprobadas el comprador correrá con los gastos. HATCO NO SERÁ RESPONSABLE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A COSTOS DE MANO DE OBRA O PÉRDIDA DE INGRESOS QUE RESULTEN DEL USO O DE LA INHABILIDAD DE USAR EL PRODUCTO O DE QUE EL PRODUCTO SE INCORPORE A OTRO PRODUCTO O MERCANCÍA O SEA UN COMPONENTE DE DICHO PRODUCTO.

TABLE DES MATIÈRES

Illustrations 1
Introduction.....31
Importantes informations de sécurité.....31
Description des modèles.....32
Tous les modèles 32
Modèle TF-1919.....32
Modèle TF-4619.....32
Caractéristiques.....33
Tableau des caractéristiques électriques 33
Configurations de prise.....33
Dimensions.....33
Installation.....33
Déballage.....33
Emplacement 33
Programmation de l'appareil 34
Généralités.....34
Programmation du régulateur 34
Programmation d'une sélection 34
Mode Ralenti.....35
Mode Arrêt automatique 35
Conseils de programmation 35
Fonctionnement 35
Cuisson de base des aliments.....35
Conseils de cuisson des aliments.....36
Maintenance.....36
Généralités.....36
Nettoyage - Extérieur.....36
Moteurs à soufflerie 36
Nettoyage - Intérieur.....36
Guide de cuisson des aliments recommandée.....37
Garantie limitée Hatco.....39
Informations importantes pour le propriétaire.....Dos du manuel

The instructions in **English** begin on page.....4
Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite.....13
Las instrucciones en **Espanol** comienzan en la pagina.....22
Les instructions en **Francais** commencent a la page 31
Le istruzioni in **Italiano** iniziano dalla pagina.....40
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde 49

INTRODUCTION

Ce manuel contient d'importantes informations de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Le fait de ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures corporelles. Si vous ne pouvez comprendre le contenu de ce manuel, veuillez porter ce fait à l'attention de votre supérieur. Ne faites pas fonctionner cet appareil sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

Le Thermo-Finisher de Hatco est conçu pour chauffer rapidement ou remettre à température toute une grande variété d'aliments, permettant ainsi aux opérateurs de servir les clients plus vite et par conséquent de satisfaire la clientèle. Le Thermo-Finisher est idéal pour faire fondre les garnitures ou pour réchauffer les soupes et les plats comme les entrées mexicaines, les nachos et les pommes de terre farcies. Il permet également de remettre à température les aliments congelés comme les hors-d'œuvres, les pommes de terre frites et les pizzas. Le Thermo-Finisher peut également être utilisé pour chauffer les assiettes avant de servir.

Ce manuel fournit des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement pour le cuiseur d'appoint Thermo-Finisher. Nous recommandons que vous lisiez l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et de faire fonctionner votre cuiseur d'appoint Hatco. Les instructions de sécurité qui apparaissent dans ce manuel après un symbole ⚠ d'avertissement ainsi que les mots **AVERTISSEMENT** ou **PRUDENCE** imprimés en caractères gras sont très importants. ⚠ **AVERTISSEMENT** indique la possibilité de sérieuses blessures corporelles pouvant éventuellement entraîner la mort, pour vous-mêmes et pour des tierces personnes. ⚠ **PRUDENCE** indique la possibilité de blessures légères ou moyennes. **PRUDENCE** *sans le symbole graphique* indique la possibilité de dommages au niveau de l'équipement ou des biens matériels uniquement.

Votre cuiseur d'appoint Thermo-Finisher Hatco est le produit de recherches intensives et de tests sur le terrain. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque unité est soigneusement inspectée et testée avant expédition.

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

IMPORTANT! Lire et suivre les importantes informations de sécurité pour éviter tout risque de blessure corporelle ou de décès, et pour éviter d'endommager l'appareil ou des biens personnels.

⚠ AVERTISSEMENTS

⚠ **Brancher l'appareil dans une prise électrique de taille, forme, et voltage correct. Si la prise male du cordon et la prise femelle murale ne correspondent pas, contacter un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la configuration de prise correcte et installer une prise male adaptée.**

⚠ **Pour un fonctionnement correct en toute sécurité, l'appareil doit être placé à une distance raisonnable de substances inflammables et des murs. Si une distance de sécurité suffisante n'est maintenue, une décoloration ou une combustion se produira. Ne pas placer l'appareil sous une étagère ou à une distance inférieure à 31 cm (12 po) d'un plafond.**

⚠ PRUDENCE

⚠ **Certaines surfaces extérieures de l'appareil vont devenir brûlantes durant le fonctionnement. Utiliser la plus extrême prudence lorsque que vous touchez ces régions pour éviter toute blessure.**

⚠ **NE PAS utiliser d'assiettes ou de plats de service en « Pyrex » dans le cuiseur. Le « Pyrex » risque de se casser en entraînant des blessures corporelles et/ou la contamination des aliments.**

⚠ **NE PAS utiliser de plats de service en papier ou en plastique dans le cuiseur. Ces matériaux risquent de fondre ou de brûler et provoquer un incendie et/ou la contamination des aliments, et d'endommager l'appareil.**

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENTS

⚠ **Laisser un dégagement minimum de 3 cm (1 po) de chaque côté de l'appareil. Laisser un dégagement de 66 cm (26 po) à l'avant de l'appareil pour assurer un bon fonctionnement en toute sécurité.**

⚠ **Afin d'éviter toute blessure, placer l'interrupteur l'alimentation sur la position arrêt, débrancher l'appareil de la source de courant électrique et laisser celui-ci refroidir avant d'effectuer les opérations de maintenance.**

⚠ **L'appareil n'est pas étanche aux liquides. NE PAS l'immerger dans l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé. Ne pas nettoyer l'intérieur à la vapeur ou à grandes eaux ou avec une solution liquide.**

⚠ **Afin d'éviter toute électrocution ou blessure, ne pas nettoyer à la vapeur ou ne pas utiliser d'eau en quantité excessive sur l'appareil.**

⚠ **Si une réparation s'avère nécessaire sur cet appareil, contacter un agent agréé par Hatco, ou contacter le service réparation de Hatco au 800-558-0607 ou au 414-671-6350; fax: 800-690-2966 ou fax international au 414-671-3976.**

⚠ **Afin d'éviter d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures chez le personnel utilisant celui-ci, ne faire réparer cet appareil que par un agent agréé par Hatco et n'utiliser que des pièces de rechange Hatco.**

⚠ **Les pièces de rechange Hatco sont certifiées pour fonctionner en toute sécurité dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechanges d'autres marques ne possèdent pas les caractéristiques requises pour fonctionner en toute sécurité dans des équipements Hatco. Il est essentiel que des pièces Hatco soient utilisées lors de la réparation d'équipements Hatco. Le fait ne pas utiliser des pièces de rechange Hatco peut soumettre l'opérateur de l'équipement à des dangers d'électrocution, situation pouvant entraîner des chocs électriques ou de sérieuses brûlures.**

⚠ PRUDENCE

⚠ **L'assiette/plateau sera très chaud(e) lorsque vous le ou la retirez; utilisez des gants de cuisine, des vêtements de protection ou des pinces pour plat.**

⚠ **Ne pas enlever la surface en verre de l'appareil pour la nettoyer. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.**

⚠ **Placer l'appareil à la hauteur désirée, dans un endroit pratique pour l'utilisation attendue. L'emplacement choisi doit être de niveau pour éviter que l'appareil ou que ce qu'il contient ne tombe, l'emplacement doit également être assez solide pour supporter le poids de l'appareil.**

⚠ **Ne rien poser sur le dessus de l'appareil, le fait ne pas respecter cette règle pourrait endommager l'appareil ou infliger des blessures corporelles au personnel chargé de faire fonctionner celui-ci.**

PRUDENCE

Ne placer aucun objet sur la grille en métal pendant le préchauffage. Vous risqueriez de trop cuire le produit.

Les produits nettoyants abrasifs sont susceptibles de rayer la finition de votre Thermo-Finisher, d'endommager son apparence et de contribuer à l'accumulation de poussières.

DESCRIPTIONS DES MODÈLES

TOUS LES MODÈLES

Les modèles de cuiseur d'appoint Thermo-Finisher ont un intérieur facile à nettoyer, en acier inoxidable et en verre résistant. L'appareil est équipé d'éléments à ruban infrarouge qui chauffent rapidement avec un microprocesseur permettant de contrôler la température et la durée de chauffe. Tous les modèles sont accompagnés d'un panneau de commande facile à utiliser qui accepte jusqu'à cinq durées de cuisson pour des recettes préprogrammées. Une grille en métal et un cordon d'alimentation avec prise sont inclus.

MODÈLE TF-1919

Le modèle TF-1919 est équipé d'un élément supérieur permettant de chauffer les aliments se trouvant sur l'assiette et d'un élément inférieur permettant de chauffer le centre de l'assiette. Les aliments sont placés et retirés par le côté de l'appareil.

MODÈLE TF-4619

Le modèle TF-4619 est équipé de quatre éléments supérieurs permettant de chauffer les aliments se trouvant sur l'assiette et d'un élément inférieur permettant de chauffer le centre de l'assiette. Les aliments sont placés et retirés par le côté de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

Modèle	Voltage	Watts	Ampères	Phase	Configuration de prise	Poids d'expédition
TF-1919	208	4800	23,1	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 livres.)
	220	4201	19,1	1	AUCUN	40 kg (88 livres.)
	240	5000	20,8	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 livres.)
	240	5000	20,8	1	AUCUN	40 kg (88 livres.)
	380 (CE)	4513	11,9	1	AUCUN	40 kg (88 livres.)
TF-4619	208	7200	20,1	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 livres.)
	240	7300	17,6	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 livres.)
	240	7300	17,6	3	AUCUN	41 kg (90 livres.)
	380 (CE)	6588	10,0	3	AUCUN	41 kg (90 livres.)

Les informations électriques présentes dans les cases ombrées font référence aux **modèles destinés à l'exportation uniquement.**

CONFIGURATIONS DE PRISES

Les appareils sont expédiés avec un cordon d'alimentation et une prise installés sur la face arrière. Voir (2).

⚠ **AVERTISSEMENT**

Brancher l'appareil dans une prise électrique de taille, forme, et voltage correct. Si la prise male du cordon et la prise femelle murale ne correspondent pas, contacter un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la configuration de prise correcte et installer une prise male correcte.

DIMENSIONS - VOIR (3).

DIMENSIONS EXTERIEURES

Modèlo	Largeur (A)	Profondeur* (B)	Hauteur (C)
TF-1919	51 cm (20-3/16 po)	70 cm (27-7/16 po*)	43 cm (17 po)
TF-4619	51 cm (20-3/16 po)	70 cm (27-7/16 po*)	43 cm (17 po)

DIMENSIONS DE LA CAVITE INTERIEURE

Modèlo	Largeur (D)	Profondeur (E)	Hauteur (F)
TF-1919	34 cm (13-5/16 po)	57 cm (22-1/4 po)	18 cm (7-1/8 po)
TF-4619	34 cm (13-5/16 po)	57 cm (22-1/4 po)	18 cm (7-1/8 po)

*Laissez 5 cm (2 po) de cordon d'alimentation supplémentaire au minimum.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

1. Sortez l'appareil de sa boîte.
2. Afin de pas provoquer de délais dans l'obtention de la couverture de garantie, remplissez et expédiez la carte de garantie.
3. Enlevez le ruban adhésif et les matériaux d'emballage de toutes les surfaces de l'appareil.
4. Placez la grille en métal sur les supports des grilles supérieurs, en vous assurant que la grille n'est pas en contact direct avec la base en verre. Voir (4).

EMPLACEMENT

⚠ **AVERTISSEMENT**

Pour un fonctionnement correct en toute sécurité, l'appareil doit être placé à une distance raisonnable des substances inflammables et des murs. Si une distance de sécurité suffisante n'est maintenue, une décoloration ou une combustion se produira. Ne pas placer l'appareil sous une étagère ou à une distance inférieure à 31 cm (12 po) d'un plafond.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Laisser un dégagement minimum de 3 cm (1 po) de chaque côté de l'appareil. Laisser un dégagement de 66 cm (26 po) à l'avant de l'appareil pour assurer un bon fonctionnement en toute sécurité.

⚠ **PRUDENCE**

Placer l'appareil à la hauteur désirée, dans un endroit pratique pour l'utilisation attendue. L'emplacement choisi doit être de niveau pour éviter que l'appareil ou que ce qu'il contient ne tombe, l'emplacement doit également être assez solide pour supporter le poids de l'appareil.

⚠ **PRUDENCE**

Ne rien poser sur le dessus de l'appareil, le fait ne pas respecter cette règle pourrait endommager l'appareil ou infliger des blessures corporelles au personnel chargé de faire fonctionner celui-ci.

PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

GÉNÉRALITÉS

Les appareils Thermo-Finisher sont équipés d'une zone de chauffe supérieure et inférieure. Les éléments supérieurs chauffent le produit sur l'assiette et les éléments inférieurs chauffent le centre de l'assiette.

Cinq touches de programmation réglables permettent à l'opérateur de mettre au point la puissance de la chaleur rayonnante avec précision, et ce pour une variété d'articles du menu. Cette fonction réglable vous garantit de servir à des températures parfaites sans affecter la qualité.

Les appareils Thermo-Finisher sont dotés d'un mode « Ralenti » réglable et d'un mode « Arrêt automatique » réglable également pour plus de souplesse.

REMARQUE: *Après avoir pris connaissance et assimilé la façon de programmer l'appareil, vous pouvez consulter les sections* Conseils de programmation *et* Guide de cuisson des aliments recommandée *dans ce manuel pour de plus amples renseignements.*

PROGRAMMATION DU RÉGULATEUR

PROGRAMMATION D'UNE SELECTION

Les termes suivants sont utilisés lors de la programmation de l'appareil :

UP = Valeur de puissance supérieure : Contrôle le réglage de la puissance sur le ou les élément(s) chauffant(s) supérieur(s)
UT = Valeur de durée supérieure : Contrôle le réglage de la durée du ou des élément(s) chauffant(s) supérieur(s)
LP = Valeur de puissance inférieure : Contrôle le réglage de la puissance du ou des élément(s) chauffant(s) inférieur(s)
LT = Valeur de durée inférieure : Contrôle le réglage de la durée du ou des élément(s) chauffant(s) inférieur(s)

Lorsque l'écran de l'appareil indique une valeur de puissance (UP pour la zone de chauffe supérieure ou LP pour la zone de chauffe inférieure), le nombre indique la valeur en pourcentage: exemple P20 = 20 %. Ces valeurs sont ajustables de 5 à 100 % par paliers de 5%.

Lorsque l'écran de l'appareil indique une valeur de durée (UT pour la zone de chauffe supérieure ou LT pour la zone de chauffe inférieure), le nombre indique la durée en secondes pendant laquelle l'élément chauffant sera en marche: exemple T35 = 35 secondes. Ces valeurs sont ajustables à partir de zéro jusqu'à neuf minutes cinquante neuf secondes.

REMARQUE: *Les touches de direction sont utilisées pour entrer les valeurs lors de la programmation de l'appareil. Appuyer sur une touche vous permet de changer la valeur par paliers. Appuyer rapidement sur la touche change la valeur.*

1. Branchez l'appareil dans une prise électrique de taille, forme, et voltage correct. Consultez le paragraphe *Caractéristiques* pour plus de détails.

2. Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position MARCHE (ON). L'appareil fera entendre un signal sonore, entrera automatiquement en mode « Préchauffage » et l'écran affichera StbY . Voir (6A).

   Après une minute et dix secondes, le cycle de préchauffage est terminé et l'appareil affichera rEdY . Voir (6B). L'appareil est maintenant prêt à être programmé.

3. Lorsque l'écran affiche rEdY , appuyez et maintenez la touche de sélection de programme numérotée souhaitée, tout en appuyant et maintenant simultanément la touche Entrer ↵ pendant **5 secondes.** Voir (6C).

4. Valeur de puissance supérieure (UP): Après 3 secondes, l'indicateur de chauffe supérieur deviendra rougeoyant et l'appareil affichera P XX . Voir (6D). Appuyez sur les touches de direction HAUT △ ou BAS ▽, jusqu'au réglage souhaité. Les valeurs changent par paliers de 5% à chaque fois que vous appuyez sur une touche de direction. Appuyez sur la touche ↵ ENTRER lorsque vous avez atteint le réglage souhaité.

5. **Valeur de durée supérieure (UT):** L'appareil affichera t0:00 . Voir (6E). Appuyez sur les touches de direction HAUT △ ou BAS ▽, jusqu'au réglage souhaité. Les valeurs changent par paliers d'une seconde à chaque fois que vous appuyez sur une touche de direction. Si vous maintenez une touche de direction appuyée, les nombres changeront rapidement. La durée peut être réglée à partir de zéro jusqu'à neuf minutes cinquante neuf secondes. Appuyez sur la touche ↵ ENTRER lorsque vous avez atteint le réglage souhaité.

6. **Valeur de puissance inférieure (LP):** L'indicateur de chauffe inférieur deviendra rougeoyant et l'appareil affichera P XX . Voir (6F). Appuyez sur les touches de direction HAUT △ ou BAS ▽, jusqu'au réglage souhaité. Les valeurs changent par paliers de 5 % à chaque fois que vous appuyez sur une touche de direction. Appuyez sur la touche ↵ ENTRER lorsque vous avez atteint le réglage souhaité.

7. **Valeur de durée inférieure (LT):** L'appareil affichera t0:00 . Voir (6G). Appuyez sur les touches de direction HAUT △ ou BAS ▽, jusqu'au réglage souhaité. Les valeurs changent par paliers d'une seconde à chaque fois que vous appuyez sur une touche de direction. Appuyez sur la touche ↵ ENTRER lorsque vous avez atteint le réglage souhaité.

8. Appuyez sur la touche de sélection de programme numérotée, sélectionnée à l'étape 3 afin d'entrer tous les paramètres en mémoire. L'écran affichera rEdY .

REMARQUE IMPORTANTE: *Dans le cas où aucun ajustement n'est effectué dans les 15 secondes, le régulateur retourne en mode « PRÊT » sans accepter les changements. De même, si vous appuyez sur l'une des autres touches de sélection de programme numérotée, l'appareil quittera le mode de programmation sans accepter les changements.*

9. Lorsque vous êtes prêt à cuire les aliments, placez le produit au centre de la grille en métal de l'appareil et appuyez sur la touche de sélection de programme numérotée.

10. A l'aide d'un crayon gras ou d'un crayon « de Chine », notez l'article de menu particulier sur le panneau de commande à côté de la touche de programme numérotée que vous avez sélectionnée.

11. Répétez les étapes 3 à 10 pour les autres touches de programme.

REMARQUE: *Tous les appareils gardent les réglages de puissance et de durée en mémoire, même lorsque l'appareil est éteint ou débranché de la source d'alimentation.*

PROGRAMMATION REGULATEUR

MODE RALENTI

Le Thermo-Finisher est équipé d'un mode « Ralenti ». Dès que l'appareil atteint le mode rEdY, le(s) élément(s) chauffant(s) supérieur(s) sont automatiquement réglés à une intensité ralentie programmée. (L'écran indiquera toujours rEdY en mode ralenti). L'appareil restera en mode ralenti jusqu'à ce que l'on appuie sur l'une des cinq touches de programmation, ou il s'éteindra automatiquement.

REMARQUE: *Commencez par régler la puissance du mode ralenti à 30% et ajustez la programmation en conséquence afin d'atteindre des performances optimales.*

Procédez comme suit pour modifier le réglage de puissance du mode ralenti:

1. Appuyez, tout en la maintenant appuyée, sur la flèche HAUT △(UP) et simultanément appuyez sur le bouton ↵ ENTRER en le maintenant appuyé, pendant **trois secondes**. L'écran affiche la valeur de puissance programmée en cours. Voir (7A).

2. Pour ajuster le mode ralenti, appuyez au choix sur les flèches HAUT (UP) △ ou BAS (DOWN) ▽ jusqu'au réglage souhaité Voir (7B). A chaque fois que vous appuyez sur une flèche, le réglage change par palier de 10.

3. Pour accepter la nouvelle valeur, appuyez une deuxième fois sur le bouton ENTRER ↵. Voir (7C).

REMARQUE: *Dans le cas où aucun ajustement n'est effectué dans les 15 secondes, le régulateur revient aux réglages initiaux sans accepter le changement. Le régulateur quittera également le mode programmation sans accepter le changement, si vous appuyez sur l'une des touches de programmation numérotée.*

MODE ARRÊT AUTOMATIQUE

Le Thermo-Finisher est équipé d'un mode Arrêt automatique qui éteint tous les éléments, si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée programmée. Il est possible de régler cette fonction de 1 à 60 minutes par paliers d'une minute; vous pouvez aussi la régler pour qu'elle ne s'arrête jamais d'elle-même.

Pour régler le mode Arrêt automatique différemment, assurez-vous que l'appareil est en mode « PRÊT » et procédez comme suit:

1. Appuyez, tout en la maintenant appuyée, sur la flèche BAS ▽ (DOWN) et simultanément appuyez sur le bouton ↵ ENTRER en le maintenant appuyé, pendant **trois secondes**. L'écran affiche la valeur d'Arrêt automatique programmée en cours. Voir (8A).

2. Pour ajuster la durée d'arrêt automatique, appuyez au choix sur la flèche HAUT △(UP) ou BAS ▽ (DOWN) jusqu'au réglage souhaité. Voir (8B). Il est possible de régler le mode Arrêt automatique à partir de « 0 » (indiquant l'arrêt de l'appareil) jusqu'à 60 minutes, par paliers d'une minute.

3. Pour accepter la nouvelle valeur d'arrêt automatique, appuyez une deuxième fois sur le bouton ↵ ENTRER. Voir (8C).

REMARQUE*: Dans le cas où aucun ajustement n'est effectué dans les 15 secondes, le régulateur revient aux réglages initiaux sans accepter le changement. Le régulateur sortira également du mode programmation sans accepter le changement, si vous appuyez sur l'une des touches numérotées. Pour sortir l'appareil du mode Arrêt automatique, appuyez sur l'une des cinq touches de programmation numérotées et l'appareil commence à fonctionner.*

CONSEILS DE PROGRAMMATION:

- Sur les articles de menu pour lesquels les températures internes sont particulièrement importantes (comme le poulet ou le porc), la source de chaleur principale vient du bas. Sur les articles de menu pour lesquels les températures en surface sont particulièrement importantes (comme le fromage fondu), la source de chaleur principale vient du haut. Consultez le *Guide de cuisson des aliments recommandée* pour des exemples de menus spécifiques.

- Lorsque vous effectuez des tests sur les produits, utilisez trois assiettes contenant le même produit et passez-les dans l'appareil successivement. Réglez le programme en conséquence pour trouver la température idéale pour le produit.

- Lorsque vous essayez un article du menu qui n'est pas indiqué dans le Guide de cuisson des aliments recommandée , commencez par diviser le temps de cuisson classique par trois et utilisez ce nombre pour votre temps de cuisson. Réglez la température du haut et du bas à 50% et ajustez à partir de là. Le réglage de la programmation varie selon les modèles et les aliments.

FONCTIONNEMENT

CUISSON DE BASE DES ALIMENTS

⚠ PRUDENCE

Certaines surfaces extérieures de l'appareil vont devenir brûlantes durant le fonctionnement. Utiliser la plus extrême prudence lorsque que vous touchez ces régions pour éviter toute blessure.

⚠ PRUDENCE

NE PAS UTILISER d'assiettes ou de plats de service en « Pyrex » dans le cuiseur d'appoint. Le « Pyrex » risque de se casser en entraînant des blessures corporelles et/ou la contamination des aliments.

⚠ PRUDENCE

NE PAS utiliser de plats de service en papier ou en plastique dans le cuiseur d'appoint. Ces matériaux risquent de fondre ou de brûler et provoquer un incendie et/ou la contamination des aliments, et d'endommager l'appareil.

REMARQUE: *Consultez le* Guide de cuisson des aliments recommandée *pour de plus amples détails.*

1. Branchez l'appareil dans une prise électrique de taille, forme, et voltage corrects. Consultez le paragraphe *Caractéristiques* pour plus de détails.

2. Placez l'interrupteur d'alimentation sur la position MARCHE (ON). Voir (5). L'appareil fera entendre un signal sonore, entrera automatiquement en mode « Préchauffage » et l'écran affichera StbY . Si l'appareil affiche « ARRÊT », appuyez sur l'une des cinq touches de sélection de produit pour mettre l'appareil en mode « Préchauffage ».

PRUDENCE

Ne placez aucun objet sur la grille en métal pendant le préchauffage. Vous risqueriez de trop cuire le produit.

3. Lorsque le cuiseur d'appoint a atteint la température souhaitée et qu'il est prêt pour le produit, l'appareil indique rEdY . Placez l'assiette/plateau contenant les aliments au centre de la grille en métal lorsque l'appareil est en mode rEdY .

4. Sélectionnez l'un des cinq cycles de cuisson préprogrammés. L'appareil fera entendre un signal sonore et l'écran affichera le compte à rebours de la durée de cuisson programmée.

REMARQUE: *Si vous effectuez une sélection incorrecte, vous pouvez l'annuler en appuyant sur l'une des touches du panneau de commande.*

5. La cuisson est terminée lorsque l'écran clignote donE, les voyants du panneau de commande clignotent et l'appareil émet un signal sonore pendant cinq secondes. Retirez le produit à ce moment.

⚠ **PRUDENCE**

L'assiette/plateau sera très chaud(e) lorsque vous le ou la retirez; utilisez des gants de cuisine, des vêtements de protection ou des pinces pour plat.

REMARQUE: *Vous pouvez arrêter le signal sonore avant cinq secondes en appuyant sur l'une des touches du panneau de commande.*

6. Vous pouvez placer sur la grille une autre assiette/plateau contenant les aliments lorsque le cuiseur est en mode rEdY. Pour chauffer, répétez les étapes 3, 4 et 5.

CONSEILS DE CUISSON:

- Pour la plupart des articles du menu, il est nécessaire de régler la valeur de puissance inférieure à un niveau plus élevé que la valeur de puissance supérieure.
- Les aliments réfrigérés ou congelés peuvent être chauffés dans l'appareil. Il n'est pas nécessaire de décongeler les aliments congelés au préalable.
- Vous pouvez remettre à chauffer dans l'appareil les articles du menu ayant terminé un cycle de cuisson, mais qui ne sont pas encore assez chauds.
- Lorsque vous essayez un article du menu qui n'est pas indiqué dans le Guide de cuisson des aliments recommandée , commencez par diviser le temps de cuisson classique par trois et utilisez ce nombre pour votre temps de cuisson. Réglez la température du haut et du bas à 50% et ajustez à partir de là. Le réglage de la programmation varie selon les modèles et les aliments.

REMARQUE: *Consultez le* Guide de cuisson des aliments recommandée *pour de plus amples détails.*

MAINTENANCE

GÉNÉRALITÉS

Les appareils de réchauffage Thermo-Finisher Hatco sont conçus pour fournir une durabilité et des performances maximales avec une maintenance minimale.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Afin d'éviter toute blessure, placer l'interrupteur l'alimentation sur la position arrêt, débrancher l'appareil de la source de courant électrique et laisser celui-ci refroidir avant d'effectuer les opérations de maintenance.

NETTOYAGE - EXTÉRIEUR

Afin de préserver la brillance extérieure de l'appareil, il est recommandé que les surfaces extérieures soient essuyées quotidiennement avec un chiffon humide. Les dépôts minéraux peuvent être éliminés avec un bon nettoyant pour acier inox ou un produit nettoyant non abrasif.

PRUDENCE

Les produits nettoyants abrasifs sont susceptibles de rayer la finition de votre Thermo-Finisher, d'endommager son apparence et de contribuer à l'accumulation de poussières.

MOTEURS A SOUFFLERIE

Inspectez les moteurs à soufflerie situés à l'arrière pour nettoyer l'accumulation d'aliments et/ou de graisse, le cas échéant.

NETTOYAGE - INTÉRIEUR

GRILLE EN MÉTAL POUR LES ASSIETTES

Enlevez la grille de l'appareil et nettoyez-la avec une solution de savon et d'eau, puis rincez-la.

SURFACES EN VERRE

⚠ **AVERTISSEMENT**

Afin d'éviter toute blessure, placez l'interrupteur l'alimentation sur la position arrêt, débrancher l'appareil de la source de courant électrique et laisser celui-ci refroidir avant d'effectuer les opérations de maintenance.

Vous pouvez nettoyer les surfaces en verre supérieure et inférieure lorsque l'appareil a refroidi pendant *au moins une heure*.

Après avoir enlevé la grille en métal, utilisez un « grattoir pour grilles » et décrochez délicatement les morceaux d'aliment accumulés sur la surface en verre.

⚠ **PRUDENCE**

Ne pas enlever la surface en verre de l'appareil pour la nettoyer. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

Nettoyer toutes les tâches des surfaces chauffantes en essuyant le verre à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant pour les surfaces en céramique.

⚠ **AVERTISSEMENT**

L'appareil n'est pas étanche aux liquides. NE PAS l'immerger dans l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé. Ne pas nettoyer l'intérieur à la vapeur, à grandes eaux ou avec une solution liquide.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Afin d'éviter toute électrocution ou blessure, ne pas nettoyer à la vapeur ou ne pas utiliser d'eau en quantité excessive sur l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Si une réparation s'avère nécessaire sur cet appareil, contactez un agent agréé par Hatco, ou le service de réparation de Hatco au 800-558-0607 ou au 414-671-6350; fax: 800-690-2966 ou fax international au 414-671-3976.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Ce produit ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Afin d'éviter d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures chez le personnel utilisant celui-ci, ne faire réparer cet appareil que par un agent agréé par Hatco et n'utiliser que des pièces de rechange Hatco.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Les pièces de rechange Hatco sont certifiées pour fonctionner en toute sécurité dans l'environnement dans lequel elles sont utilisées. Certaines pièces de rechanges d'autres marques ne possèdent pas les caractéristiques requises pour fonctionner en toute sécurité dans des équipements Hatco. Il est essentiel que des pièces Hatco soient utilisées lors de la réparation d'équipements Hatco. Le fait ne pas utiliser des pièces de rechange Hatco peut soumettre l'opérateur de l'équipement à des dangers d'électrocution, situation pouvant entraîner des chocs électriques ou de graves brûlures.

GUIDE DE CUISSON DES ALIMENTS RECOMMANDÉE

Aliments	Valeur de puissance supérieure (UP)	Valeur de puissance supérieure (UT)	Valeur de puissance inférieure (LP)	Valeur de durée inférieure (LT)
Biscuits Réfrigérés, cuisinés. PLAT UTILISE : Plat entrouvert, légèrement huilé.	10	2 minutes 30 secondes	55	4 minutes
Bacon Tranches épaisses de porc. PLAT UTILISE : Plat entrouvert, légèrement huilé.	75	5 minutes	70	5 minutes
Pain au fromage Étalé, garni de 5 fromages. PLAT UTILISE : Plat entrouvert à revêtement dur.	45	4 minutes	30	3 minutes
Sandwich au fromage 1 à 3 sandwiches à la fois ; empilés, 2 tranches de pain blanc et 2 tranches de fromage cheddar dans chaque. PLAT UTILISE : Plat entrouvert à revêtement dur, de 5 cm (2 po) de profondeur	45	1 minute 15 secondes	100	55 secondes
Sandwich au fromage 4 sandwiches à la fois; empilés, 2 tranches de pain blanc et 2 tranches de fromage cheddar dans chaque. PLAT UTILISE : Plat entrouvert à revêtement dur, de 5 cm (2 po) de profondeur	50	1 minute 15 secondes	100	1 minute 23 secondes
Galettes de poulet 4 onces, panées, réfrigérées, précuites. PLAT UTILISE : Moule entrouvert avec revêtement dur.	60	4 minutes 30 secondes	40	4 minutes 30 secondes
Brochettes de poulet En filet et marinées. PLAT UTILISE : Supports de brochettes . Hatco	85	5 minutes	80	4 minutes 45 secondes
Ailes de poulet A la Buffalo, étalées, cuisson à point, nappées de sauce. PLAT UTILISE : Plat entrouvert à revêtement dur.	70	5 minutes	60	4 minutes 30 secondes
Pâtés impériaux Réfrigérés, poulet et porc. PLAT UTILISE : Plat entrouvert.	35	4 minutes 45 secondes	35	4 minutes
Pommes de terre frites Congelées, style cuisson rapide au four. PLAT UTILISE : plat entrouvert.	90	3 minutes	80	3 minutes
Soupe à l'oignon Soupe déjà chaude, pour fondre le fromage. PLAT UTILISE : Bol de soupe standard placé sur un plat entrouvert.	95	35 secondes	5	0 minutes
Hamburgers Précuits, un quart de livre de viande hachée. PLAT UTILISE : Plat entrouvert.	70	2 minutes 15 secondes	75	2 minutes
Bâtonnets de mozarella panés, réfrigérés. PLAT UTILISE : Plat entrouvert.	40	5 minutes	50	5 minutes

GUIDE DE CUISSON DES ALIMENTS RECOMMANDÉE

Aliments	Valeur de puissance supérieure (UP)	Valeur de durée supérieure (UT)	Valeur de puissance inférieure (LP)	Valeur de durée inférieure (LT)
Nachos Chips de mais garnies de fromage cheddar fondu. PLAT UTILISE : Assiette en céramique.	75	1 minute	70	1 minute
Pizza, 31 cm (12 po) **Croûte fine** Congelée, à décongeler ou à remettre à température. PLAT UTILISE : plaque à pizza de 31 cm (12 po).	20	4 minutes	20	3 minutes
Pizza, 31 cm (12 po) **Croûte fine** à décongeler, à cuire après remise à température. PLAT UTILISE : plaque à pizza de 31 cm (12 po).	50	3 minutes	45	2 minutes 30 secondes
Pizza, 31 cm (12 po) **Croûte auto-levante** Congelée, étalée. PLAT UTILISE : Plat à revêtement dur , 31 cm (12 po) de diamètre, 5 cm (2 po) d'épaisseur, légèrement huilée.	50	5 minutes	40	5 minutes 20 secondes
Chapelets de saucisses Sans peau, crues. PLAT UTILISE : Plat entrouvert, légèrement huilé.	70	4 minutes 30 secondes	65	5 minutes
Pommes de terre farcies Congelées, pré-cuisinées. PLAT UTILISE : Plat entrouvert avec revêtement dur	40	4 minutes 15 secondes	35	4 minutes 10 secondes
Quesadillas Tortillas de farine de 25 cm (10 po), farcies de poivrons sautés, d'oignons et de cheddar. PLAT UTILISE : plaque à pizza en aluminium de 25 cm (10 po).	30	1 minute 45 secondes	40	1 minute
Tomates farcies, grillées légèrement assaisonnées. PLAT UTILISE : Plat entrouvert.	75	3 minutes 30 secondes	60	3 minutes

REMARQUE: *Lorsque vous essayez un article du menu qui n'est pas indiqué ci-dessus, commencez par diviser le temps de cuisson classique par trois et utilisez ce nombre pour votre temps de cuisson. Réglez la température du haut et du bas à 50 % et ajustez à partir de là. Ce guide pour les aliments est donné pour un Thermo-Finisher modèle TF-4619. Le réglage de la programmation varie selon le modèle et les aliments.*

GARANTIE LIMITÉE HATCO

1. GARANTIE DU PRODUIT
Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les " produits ") seront dépourvus de vices de matériel, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'ils soient installés et entretenus conformément aux instructions écrites de Hatco ou de 18 mois à partir de la date d'expédition de l'usine Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du produit en renvoyant la carte d'enregistrement de garantie ou par tout autre moyen jugé acceptable par Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du produit suivant ne présentent aucuns défauts dans les matériaux employés pour leur construction, à partir de la date d'achat (sujet aux conditions en vigueur), pour la (les) période(s) de temps listées ci-dessous:

a) Un (1) an pour les pièce PLUS un (1) an supplémentaire pour les pièces uniquement:
Éléments du grille-pain (pièces métalliques)
Éléments de tiroir chauffant (pièces métalliques)
Tiroir chauffant Rouleaux chauffants et Glissières
Éléments de réchauffeur d'aliments (pièces métalliques)
Éléments Infra-Black® (pièces métalliques)
Vitrine chauffante (éléments métalliques, chauffage par air)
Éléments d'armoire de stockage (éléments métalliques, chauffage par air)
Éléments de fours de cuisson (éléments métalliques)

b) Un (1) an pour les pièces PLUS quatre (4) ans supplémentaires de garantie pour les pièces uniquement sur les équipements professionnels soumis aux conditions spéciales que Hatco expliquera à la demande de l'acheteur:
Réservoirs de bruleurs intensifs à gaz Powermite®
Réservoirs Mini Compact (acir inox)
Réservoirs 3CS et FR

c) Un (1) an pour les pièces PLUS quatre (4) ans supplémentaires de garantie pour les pièces uniquement PLUS cinq (5) ans de garantie sur les pièces uniquement sur les équipements professionnels dans les termes que Hatco expliquera à la demande du client:
Réservoirs de bruleurs intensifs (Castone®)

d) Garantie d'un (1) an (pièces seulement) pour les composants des accessoires non installés par Hatco:
composants des accessoires (y compris, mais sans s'y limiter, les vannes, jauges, interrupteurs et câblages distants).

LES GARANTIES PRÉ-CITÉES SONT EXCLUSIVES ET EN LIEU DE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRIMÉES OU IMPLICITES, INCLUANT MAIS NON LIMITÉ À TOUTE GARANTIE COMMERCIALE OU DE COMPATIBILITÉ POUR UN PROPOS PARTICULIER OU TOUTE VIOLATION DE BREVET OU AUTRE DROIT DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans limitation quand aux garanties pré-citées, DE TELLES GARANTIES NE COUVRENT PAS: Les ampoules à incandescence, les ampoules à fluorescence, les ampoules des lampes de réchauffage, les composants en verre ou des produits défectueux dans le réservoir d'amplification et l'échangeur de chaleur entraîné par des dépôts calcaires, des amas de sédiments, une détérioration entraînée par des produits chimiques ou un gel du réservoir, un usage impropre du produit, une modification ou mauvaise application, installation impropre, application de voltage impropre, ou re-calibrage du thermostat ou des contacts de limite supérieure.

2. LIMITATION DES REMÈDES ET DOMMAGES
La responsabilité de Hatco et le remède exclusif de l'acheteur est limité uniquement, au choix de Hatco, à la réparation ou au remplacement de la pièce ou de l'unité défectueuse par une autorité de réparation agréée par Hatco et pour toute demande effectuée durant la période de garantie applicable. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute demande en partie ou en intégralité. Hatco n'acceptera pas le renvoi de tel produit que ce soit sans une autorisation écrite préalable de Hatco, et les coûts d'expédition des renvois approuvés sont à la charge exclusive de l'acheteur. HATCO NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE, SOUS AUCUNE CIRCONSTANCE, POUR DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INCIDENTS, INCLUANT MAIS NON LIMITÉS AU COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE OU A LA PERTE DE PROFIT RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU DE L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DU FAIT QUE LE PRODUIT SOIT INCORPORÉ OU DEVIENNE UN COMPOSANT D'UN AUTRE PRODUIT OU MARCHANDISE.

CONTENUTI

Informazioni importanti per l'acquirente 1
Presentazione 40
Importanti istruzioni per la sicurezza 40
Descrizione dei modelli 41
Tutti i modelli 41
TF-1919 41
TF-4619 41
Specifiche tecniche 42
Tabella dati elettrici 42
Configurazioni della presa 42
Dimensioni 42
Installazione 42
Disimballaggio 42
Posizionamento 42
Come programmare l'unità 43
Generale 43
Come programmare il Controller 43
Come programmare una selezione 43
Modalità Stand-By 44
Modalità Automatica 44
Suggerimenti per la programmazione 44
Funzionamento 44
Riscaldamento/Rinvenimento dei cibi 10 44
Suggerimenti per riscaldare/rinvenire i cibi 45
Manutenzione 46
Generale 46
Pulizia - Esterno 46
Motori della ventola 46
Pulizia - Interno 46
Riscaldamento/Rinvenimento Consigliato dei Cibi 47
Garanzia Limitata Hatco 49
Distributori Autorizzati Parti .....Retro

The instructions in **English** begin on page 4
Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite 13
Las instrucciones en **Espanol** comienzan en la pagina 22
Les instructions en **Francais** commencent a la page 31
Le istruzioni in **Italiano** iniziano dalla pagina 40
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde 49

PRESENTAZIONE

Questo manuale contiene importanti informazioni per la sicurezza riguardanti la manutenzione e l'utilizzo di questo prodotto. L'utilizzo improprio può causare lesioni gravi. Se non siete in grado di comprendere i contenuti di questo manuale, siete pregati di rivolgervi al vostro supervisore. Prima di utilizzare il prodotto leggete attentamente le istruzioni d'uso.

Il Thermo-Finisher Hatco è progettato per riscaldare o mantenere alla giusta temperatura, in modo rapido, una grande varietà di cibi. Gli operatori potranno così servire i loro prodotti in modo più veloce ed efficiente, con grande soddisfazione dei loro clienti! Il Thermo-Finisher è perfetto per tostare i panini, scaldare le zuppe o gli antipasti. È ideale per il rinvenimento dei cibi surgelati come la pizza o le patatine fritte. Il Thermo-Finisher può anche essere usato, ad esempio, per riscaldare i piatti prima di essere portati in tavola.

Questo manuale contiene le istruzioni per l'installazione, la sicurezza e l'utilizzo del Thermo-Finisher. Vi raccomandiamo di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il Thermo-Finisher Hatco. Le istruzioni che riguardano la sicurezza, indicate con il simbolo r e le parole in grassetto ⚠ **PERICOLO** o **ATTENZIONE** sono da considerarsi moto importanti. ⚠ **PERICOLO** segnala la possibilità di lesioni personali, anche mortali, per l'operatore o per gli altri addetti. ⚠ **ATTENZIONE** segnala la possibilità di lesioni di minore entità. **ATTENZIONE** senza il simbolo r segnala la possibilità di danni per le sole cose.

Il vostro Thermo-Finisher Hatco è il frutto di un grande lavoro di ricerca. I materiali che abbiamo selezionato assicurano la massima affidabilità e durata. Inoltre conferiscono al prodotto prestazioni eccellenti ed un aspetto gradevole. Ogni unità viene controllata e testata accuratamente prima della spedizione.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE! Leggete attentamente queste istruzioni per la sicurezza per evitare danni personali o mortali ed evitare danni alle attrezzature e agli immobili.

⚠ PERICOLO

⚠ **Collegate il riscaldatore ad una presa avente voltaggio, dimensione e configurazione della spina corretti. Se la presa e la spina non corrispondono, contattate il vostro elettricista di fiducia per determinare il giusto voltaggio e la giusta dimensione ed installare una presa adatta.**

⚠ **Per operare nel modo migliore, l'unità deve essere collocata ad una giusta distanza da materiali o pareti infiammabili. In caso contrario questi potrebbero anche sbiadirsi o addirittura prendere fuoco. Non posizionate il Thermo-Finisher sotto una scaffalatura o a meno di 31 cm dal soffitto.**

⚠ **Lasciate almeno 3 cm di spazio ai lati dell'unità è 62 cm sul fronte per operare sempre con la massima sicurezza.**

⚠ ATTENZIONE

⚠ **Alcune superfici esterne dell'unità si scaldano durante l'uso. Fate attenzione quando toccate queste superfici per evitare lesioni.**

⚠ **NON usate piatti o stoviglie in vetro "Pyrex" nel Thermo-Finisher. Il vetro "Pyrex" potrebbe rompersi, causando lesioni personali o contaminazione del cibo.**

⚠ **NON usate stoviglie in plastica o in carta nel Thermo-Finisher. Questi materiali potrebbero sciogliersi o bruciare, esponendo gli operatori al rischio di incendi. Inoltre potrebbero contaminare i cibi o danneggiare l'unità.**

⚠ **I piatti o i vassoi saranno molto caldi prima di essere rimossi dall'unità; usate guanti da forno, abbigliamento protettivo o presine per rimuoverli.**

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

⚠ PERICOLO

⚠ **Prima della manutenzione spegnete il Thermo-Finisher, togliete la spina e lasciate raffreddare l'unità, in modo da evitare danni o lesioni.**

⚠ **L'unità non è impermeabile. NON immergetela in acqua. Non utilizzare se è stata immersa in acqua. Non pulire l'interno con il vapore né bagnare con acqua o soluzioni liquide.**

⚠ **Per evitare scosse elettriche o danni personali, non pulite l'unità con vapore o acqua abbondante.**

⚠ **Per assistenza tecnica contattate il vostro Agente Autorizzato Hatco o contattate l'Hatco Service Department allo 414-671-6350; fax 414-671-3976.**

⚠ **L'operatore non deve in nessun caso tentare di riparare il Thermo-Finisher. Per evitare danni all'unità o pericoli per gli operatori, contattate un Agente Autorizzato Hatco e usate sempre ricambi originali Hatco.**

⚠ **I pezzi di ricambio originali Hatco sono progettati specificatamente per essere usati in sicurezza coi prodotti Hatco. Altri pezzi di ricambio generici non hanno le stesse caratteristiche che garantiscono sicurezza ai prodotti Hatco. E' dunque essenziale utilizzare solo pezzi di ricambio originali Hatco. In caso contrario gli operatori sono sottoposti al rischio di scariche elettriche o bruciature.**

⚠ ATTENZIONE

⚠ **Non rimuovete il vetro dall'unità durante le operazioni di pulizia. Potreste danneggiare l'unità.**

⚠ **Posizionate il prodotto ad una giusta altezza, in uno spazio ideale all'uso. Il Thermo-Finisher deve essere posto in un luogo piano, per evitare che cada accidentalmente, ed abbastanza resistente da sopportarne il peso.**

⚠ **Non posizionate niente sopra l'unità: potreste causare danni o lesioni al personale o agli altri accessori.**

ATTENZIONE

Non inserite il cibo nell'unità durante la fase di pre-riscaldamento. Potreste cuocere troppo i prodotti.

Non pulite con prodotti abrasivi: potreste graffiare il Thermo-Finisher. In questi graffi potrebbero accumularsi sporco o batteri.

DESCRIZIONE DEI MODELLI

TUTTI I MODELLI

La parte interna del Thermo-Finisher, realizzata in acciaio inox e vetro, è resistente e facile da pulire. Le unità sono dotate di resistenze a infrarossi, che permettono un riscaldamento rapido dei cibi. La temperatura e i tempi di riscaldamento sono controllati grazie ad un microprocessore. Tutti i modelli sono dotati di un pannello di controllo semplice da usare che permette di inserire fino a cinque programmi di riscaldamento. Inclusi nella confezione ci sono anche una griglia, il cavo elettrico e la spina.

MODELLO TF-1919

Il modello TF-1919 è dotato di una resistenza posta nella parte superiore per riscaldare il cibo nel piatto e di una resistenza nella parte inferiore per riscaldare il centro del piatto. I prodotti vengono inseriti e rimossi dal lato dove sono posti i comandi.

MODELLO TF-4619

Il modello TF-4619 è dotato di quattro resistenze poste nella parte superiore dell'unità per riscaldare i prodotti nel piatto e di una resistenza posta nella parte inferiore dell'unità per riscaldare il centro del piatto. I prodotti vengono inseriti e rimossi dal lato dove sono posti i comandi.

SPECIFICHE TECNICHE

TABELLA DATI ELETTRICI

Modello	Voltaggio	Watt	Ampère	Fasi	Configurazione della spina	Peso
TF-1919	208	4800	23.1	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	220	4201	19.1	1	NINGUNA	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	NINGUNA	40 kg (88 lbs.)
	380 (CE)	4513	11.9	1	NINGUNA	40 kg (88 lbs.)
TF-4619	208	7200	20.1	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	NINGUNA	41 kg (90 lbs.)
	380 (CE)	6588	10.0	3	NINGUNA	41 kg (90 lbs.)

Le informazioni elettriche nelle aree contrassegnate si riferiscono **solo ai modelli esportati.**

CONFIGURAZIONE DELLA SPINA

Le unità sono dotate di cavo elettrico e di spina posti nella parte posteriore. Vedi figura (2).

⚠ PERICOLO

Collegate il riscaldatore ad una presa avente voltaggio, dimensione e configurazione della spina corretti. Se la presa e la spina non corrispondono, contattate il vostro elettricista di fiducia per determinare il giusto voltaggio e la giusta dimensione ed installare una presa adatta.

DIMENSIONI - VER (3).

DIMENSIONI ESTERNE

Modello	Larghezza (A)	Lunghezza* (B)	Altezza (C)
TF-1919	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")
TF-4619	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")

*Lasciare minimo 5 cm per il cavo elettrico.

DIMENSIONI INTERNE

Modello	Larghezza (D)	Lunghezza (E)	Altezza (F)
TF-1919	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")
TF-4619	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")

INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

1. Rimuovere l'unità dalla scatola.
2. Per evitare ritardi nell'ottenere la garanzia, compilate il modulo e speditelo.
3. Rimuovete le pellicole e gli imballi protettivi da tutte le superfici dell'unità.
4. Posizionate la griglia sui supporti all'interno dell'unità, assicurandovi che essa non venga a contatto diretto con la base del vetro. Vedi (4).

POSIZIONAMENTO

⚠ APERICOLO

Per operare nel modo migliore, l'unità deve essere collocata ad una giusta distanza da materiali o pareti infiammabili. In caso contrario questi potrebbero anche sbiadirsi o addirittura prendere fuoco. Non posizionate il Thermo-Finisher sotto una scaffalatura o a meno di 31 cm dal soffitto.

⚠ PERICOLO

Lasciate almeno 3 cm di spazio ai lati dell'unità e 62 cm sul fronte per operare sempre con la massima sicurezza.

⚠ ATTENZIONE

Posizionate il prodotto ad una giusta altezza, in uno spazio ideale all'uso. Il Thermo-Finisher deve essere posto in un luogo piano, per evitare che cada accidentalmente o che ne cadano i contenuti, ed abbastanza resistente da sopportarne il peso.

⚠ ATTENZIONE

Non posizionate niente sopra l'unità: potreste causare danni o lesioni al personale o agli altri accessori.

COME PROGRAMMARE L'UNITA

GENERALE

Le unità Thermo-Finisher sono dotate di resistenze sia nella parte superiore che in quella inferiore. Gli elementi superiori riscaldano il cibo nel piatto mentre quelli inferiori riscaldano il centro del piatto.

Il Thermo-Finisher è dotato di 5 programmi completamente regolabili, con i quali è possibile stabilire il tempo e la temperatura di riscaldamento dei cibi, permettendo all'operatore di riscaldare sempre nel modo migliore una grande varietà di cibi. Questa caratteristica permette di servire sempre i prodotti alla temperatura ottimale senza incidere sulla qualità.

I modelli Thermo-Finisher sono dotati anche delle modalità Stand-By e Automatica, che permettono una maggiore flessibilità.

NOTA: dopo aver letto e capito come programmare l'unità, vedere anche le sezioni Suggerimenti per la programmazione *e* Suggerimenti per riscal-dare/rinvenire i Cibi in questo manuale *per avere utili informazioni aggiuntive.*

COME PROGRAMMARE IL CONTROLLER

COME PROGRAMMARE UNA SELEZIONE

I seguenti termini vengono usati durante la programmazione dell'unità:

UP = Upper Power Value: Controlla l'impostazione dell'intensità delle resistenze superiori
UT = Upper Time Value: Controlla l'impostazione del tempo delle resistenze superiori
LP = Lower Power Value: Controlla l'impostazione dell'intensità delle resistenze inferiori
LT = Lower Time Value: Controlla l'impostazione del tempo delle resistenze inferiori

Quando il display visualizza un valore di intensità (UP per le resistenze superiori e LP per quelle inferiori) il numero che indica il valore corrisponde ad una percentuale: esempio P20 = 20%. Questi valori possono essere impostati da 5 a 10%, con incrementi del 5%.

Quando il display visualizza un valore di tempo (UT per le resistenze superiori e LP per quelle inferiori) il numero esprime il tempo di riscaldamento delle resistenze in secondi: esempio T35 = 35 secondi. Questi valori possono essere impostati da 0 a 9 minuti e 59 secondi.

NOTA BENE: *I tasti r e s sono usati per inserire i valori durante la programmazione dell'unità. Premendo una volta il tasto si aumenterà o diminuirà il valore. Tenendo premuti i tasti il valore cambierà più rapidamente.*

1. Collegate l'unità ad una presa avente voltaggio, dimensione e configurazione della spina corretti (Vedi anche Specifiche Tecniche per ulteriori dettagli).

2. Accendete l'unità posizionando l'interruttore su ON. Vedi anche Fig. 6 . L'unità produrrà un leggero beep, andrà automaticamente in preriscaldamento ed il display indicherà StbY . Figura (6A).

   Dopo un minuto e 10 secondi il ciclo di preriscaldamento è completato ed il display indicherà rEdY . Figura (6B). A questo punto sarà possibile programmare l'unità.

3. Per impostare un programma tenete premuto il pulsante con il numero desiderato ed il tasto [↵] per 5 secondi. Figura (6C).

4. Intensità delle Resistenze Superiori (UP): dopo 3 secondi l'indicatore “Upper Heat” si accenderà mentre il display indicherà P XX . Figura (6D). Per impostare il valore usate le frecce SU△ o GIU'▽. Ogni volta che premerete uno dei due tasti il valore cambierà del 5%. Premete il tasto [↵] quando avrete raggiunto il valore desiderato.

5. **Tempo delle Resistenze Superiori (UT):** Il display indicherà t0:00 . Figura (6E). Per impostare usate le frecce SU△o GIU'▽. Ogni volta che premerete uno dei due tasti il valore cambierà di un secondo. Questo valore è regolabile da 0 a 9 minuti e 59 secondi. Premete il tasto [↵] quando avrete raggiunto il valore desiderato.

6. **Intensità delle Resistenze Inferiori (LP):** l'indicatore “Lower Heat” si accenderà mentre il display indicherà P XX . Figura (6F). Per impostare usate le frecce SU△o GIU'▽fino a quando non raggiungete il valore desiderato. A questo punto premete il tasto [↵].

7. **Tempo delle Resistenze Inferiori (LT):** Il display indicherà t0:00 . Figura (6G). Per impostare usate le frecce SU△ o GIU' ▽ fino a quando non raggiungete il valore desiderato. Premete il tasto [↵] quando avrete raggiunto il valore desiderato.

8. Premete il tasto numerato del programma che avete appena impostato per memorizzare tutte le informazioni inserite. A questo punto il display indicherà rEdY .

NOTA BENE: se, dopo 15 secondi, nessun pulsante viene premuto il controller tornerà alla modalità normale “READY”: e non accetterà nessun cambiamento. Anche premendo uno dei pulsanti numerati porterà l'unità fuori dalla modalità di programmazione, non accettando nessun cambiamento.

9. Quando siete pronti, mettete il cibo all'interno dell'unità al centro della griglia di metallo e premete il pulsante numerato con il programma impostato per quel tipo di alimento.

10. Con un pennarello, indicate accanto al tasto numerato a quale prodotto si riferisce il programma impostato.

11. Ripetete i passi 3 — 10 per impostare altri programmi.

NOTA BENE: tutti i Thermo-Finisher tengono in memoria l'ultima impostazione di tempo e intensità impostati, anche quando l'unità viene spenta o la spina viene rimossa dalla presa.

MODALITA' STAND-BY

Il Thermo-Finisher è dotato di una modalità Stand-By. Quando il display indica rEdY gli elementi superiori vanno automaticamente in modalità stand-by. (Il display indicherà rEdY durante la modalità stand-by). L'unità rimarrà in questa modalità fino a quando uno dei 5 programmi non viene selezionato o l'unità non viene spenta.

NOTA: *Per prima cosa impostate il valore della modalità stand-by al 30% e poi impostate i programmi, in modo da ottenere prestazioni ottimali.*

Per cambiare il valore dell'intensità della modalità stand-by, seguite questi passi:

1. Tenete premuti il tasto SU △ e il tasto ↵ per **tre secondi**. Il display ora indicherà il valore di intensità per la modalità stand-by. Figura (7A).

2. Per modificare questo valore premete le frecce SU △ o GIU' ▽ fino a quando non raggiungerete il valore desiderato. Figura (7B). Ogni volta che premerete le frecce, il valore aumenterà o diminuirà di 10%.

3. Per accettare il nuovo valore, premete il tasto ↵ una seconda volta. Figura (7C).

NOTA: *se, dopo 15 secondi, nessun pulsante viene premuto il controller tornerà alle sue impostazioni originali senza accettare nessun cambiamento. Anche premendo uno dei pulsanti numerati porterà l'unità fuori dalla modalità di programmazione, non accettando nessun cambiamento.*

MODALITA' AUTOSPEGNIMENTO

Il Thermo-Finisher è dotato di una modalità Autospegnimento che spegne tutte le resistenze se l'unità non viene usata per un determinato periodo di tempo. Questo periodo può variare da un minuto ad un'ora, con incrementi di un minuto. È possibile anche scegliere di non fare mai spegnere l'unità da sola.

Per cambiare le impostazioni della modalità Autospegnimento, assicuratevi che il display indichi REDY e seguite questi passi:

1. Tenute premuti il tasto GIU' ▽ e il tasto ↵ per tre secondi. Il display ora indicherà il valore impostato per la modalità Autospegnimento. Figura (8A).

2. Per regolare questo valore di tempo premete le frecce SU △ o GIU' ▽ fino a quando non raggiungerete il valore desiderato. Figura (8B). La modalità Autospegnimento può essere regolata da “0” (che indica che l'unità non si spegnerà mai da sola) a 60 minuti, con incrementi di un minuto.

3. Per accettare il nuovo valore, premete il tasto ↵ una seconda volta. Figura (8C).

NOTA: *se, dopo 15 secondi, nessun pulsante viene premuto il controller tornerà alle sue impostazioni originali senza accettare nessun cambiamento. Anche premendo uno dei pulsanti numerati porterà l'unità fuori dalla modalità di programmazione, non accettando nessun cambiamento. Per portare l'unità fuori dalla modalità Autospegnimento, premete uno dei 5 pulsanti numerati e l'unità ricomincerà a funzionare.*

SUGGERIMENTI PER LA PROGRAMMAZIONE:

- Per quegli alimenti le cui temperature interne sono critiche (come ad esempio il pollo o il maiale), la fonte primaria di calore viene dal basso. Per quegli alimenti le cui temperature di superficie sono critiche (come ad esempio il formaggio fuso), la fonte di calore primario viene dall'alto. Vedere anche la sezione Riscaldamento/Rinvenimento Consigliato dei Cibi per esempi di menu specifici.

- Quando provate i vari prodotti per cercare la giusta regolazione, usate tre piatti con gli stessi cibi ed inseriteli nell'unità in successione. Regolate poi il programma in modo da ottenere la temperatura ottimale.

- Quando provate un alimento non elencato nella Riscaldamento/Rinvenimento Consigliato dei Cibi, iniziate dividendo il tempo di cottura convenzionale per tre e usate il risultato come tempo di cottura. Impostate sia le resistenze in alto che quelle in basso al 50%. Regolate poi basandovi su questi valori. Le impostazioni dei programmi possono variare a seconda del modello e dal tipo di prodotto.

FUNZIONAMENTO

RISCALDAMENTO/RINVENIMENTO DEI CIBI

⚠ ATTENZIONE

Alcune superfici esterne dell'unità si scaldano durante l'uso. Fate attenzione quando toccate queste superfici per evitare lesioni.

⚠ ATTENZIONE

NON usate piatti o stoviglie in vetro “Pyrex” nel Thermo-Finisher. Il vetro “Pyrex” potrebbe rompersi, causando lesioni personali o contaminazione del cibo.

⚠ ATTENZIONE

NON usate stoviglie in plastica o in carta nel Thermo-Finisher. Questi materiali potrebbero sciogliersi o bruciare, esponendo gli operatori al rischio di incendi. Inoltre potrebbero contaminare i cibi o danneggiare l'unità.

NOTA: *Vedere anche la sezione Riscaldamento/Rinvenimento Consigliato dei Cibi per informazioni specifiche.*

1. Collegate l'unità ad una presa avente voltaggio, dimensione e configurazione della spina corretti (Vedi anche Specifiche Tecniche per ulteriori dettagli).

2. Accendete l'unità posizionando l'interruttore su ON. Vedi anche Fig.(9). L'unità produrrà un leggero beep, andrà automaticamente in preriscaldamento ed il display indicherà StbY .Figura (6A). Se il display dell'unità indicherà “OFF”, premete uno dei pulsanti numerati per avviare il ciclo di preriscaldamento.

ATTENZIONE

Non inserite il cibo nell'unità durante la fase di preriscaldamento. Potreste cuocere troppo i prodotti.

3. Quando il Thermo-Finisher avrà raggiunto la temperatura e sarà pronto per il prodotto, il display indicherà rEdY Posizionate il piatto o il vassoio con il cibo al centro della griglia di metallo quando l'unità è in modalità rEdY .

4. Selezionate uno dei cinque cicli preprogrammati. L'unità produrrà un beep e il display inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato.

NOTA: *se avete selezionato il programma sbagliato potete cancellarlo premendo uno dei pulsanti sul pannello di controllo.*

FUNCIONAMIENTO

5. Il riscaldamento/rinvenimento sarà completato quando il display indicherà donE, le luci sul pannello di controllo lampeggeranno e l'unità emetterà un suono per 5 secondi. A questo punto potrete rimuovere il prodotto dall'unità.

⚠ **ATTENZIONE**

I piatti o i vassoi saranno molto caldi prima di essere rimossi dall'unità; usate guanti da forno, abbigliamento protettivo o presine per rimuoverli.

NOTA: *il suono che l'unità emette può essere interrotto prima che i cinque secondi siano trascorsi premendo un pulsante qualsiasi sul pannello di controllo.*

6. Un altro piatto o vassoio può essere inserito nell'unità quando questa sarà in modalità rEdY. Per riscaldare, ripetete i passi 3, 4 e 5.

SUGGERIMENTI PER RISCALDARE/ RINVENIRE I CIBI:

- Con la maggior parte dei cibi l'intensità delle resistenze superiori deve essere maggiore di quella degli elementi inferiori.
- I cibi surgelati o refrigerati possono essere riscaldati nell'unità. I cibi surgelati devono però essere prima scongelati.
- Quando provate un alimento non inserito nella Riscaldamento/Rinvenimento Consigliato dei Cibi, iniziate dividendo il tempo di cottura convenzionale per tre e usate il risultato come tempo di cottura. Impostate sia le resistenze in alto che quelle in basso al 50%. Regolate poi basandovi su questi valori. Le impostazioni dei programmi possono variare a seconda del modello e dal tipo di prodotto.

NOTA: *Vedere anche la sezione Riscaldamento/Rinvenimento Consigliato dei Cibi per informazioni specifiche.*

MANUTENZIONE

GENERALE

I Thermo-Finisher Hatco sono progettati per la massima durabilità e prestazioni eccellenti con la minima manutenzione.

⚠ **PERICOLO**

Prima della manutenzione spegnete il Thermo-Finisher, togliete la spina e lasciate raffreddare l'unità, in modo da evitare danni o lesioni.

PULIZIA - ESTERNO

Per mantenere lucide le superfici esterne dell'unità raccomandiamo di pulirle giornalmente con un panno umido. Per le macchie più ostinate è possibile utilizzare un buon detergente per acciaio inox o un detergente non abrasivo.

ATTENZIONE

I detergenti abrasivi potrebbero graffiare le superfici del vostro Thermo-Finisher, rovinandone l'aspetto e rendendolo suscettibile all'accumulazione dello sporco.

MOTORI DELLE VENTOLE

Controllate i motori delle ventole per eventuali accumuli di cibo o grasso e rimuoveteli se necessari.

PULIZIA - INTERNO

GRIGLIA IN METALLO

Rimuovete la griglia e lavatela con acqua e sapone, quindi risciacquate.

SUPERFICI IN VETRO

⚠ **PERICOLO**

Prima della manutenzione spegnete il Thermo-Finisher, togliete la spina e lasciate raffreddare l'unità, in modo da evitare danni o lesioni.

Le superfici in vetro superiori ed inferiori possono essere pulite solo dopo che l'unità si è raffreddata per almeno un'ora.

Una volta rimossa la griglia di metallo potrete pulire il vetro con un raschietto e grattare delicatamente gli accumuli di cibo sul vetro.

⚠ **ATTENZIONE**

Non rimuovete il vetro dall'unità durante le operazioni di pulizia. Potreste danneggiare l'unità.

Rimuovete ogni macchia dalle superfici riscaldanti pulendo bene il vetro con un panno umido e un detergente per fornelli.

⚠ **PERICOLO**

L'unità non è impermeabile. NON immergete in acqua. Non utilizzare se è stato immerso in acqua. Non pulire l'interno con il vapore né bagnare con acqua o soluzioni liquide.

⚠ **PERICOLO**

Per evitare scosse elettriche o danni personali, non pulite l'unità con vapore o acqua abbondante.

⚠ **PERICOLO**

Per assistenza tecnica contattate il vostro Agente Autorizzato Hatco o contattate l'Hatco Service Department allo 414-671-6350; fax 414-671-3976.

⚠ **PERICOLO**

L'operatore non deve in nessun caso tentare di riparare il Thermo-Finisher. Per evitare danni all'unità o pericoli per gli operatori, contattate un Agente Autorizzato Hatco e usate sempre ricambi originali Hatco.

⚠ **PERICOLO**

I pezzi di ricambio originali Hatco sono progettati specificatamente per essere usati in sicurezza coi prodotti Hatco. Altri pezzi di ricambio generici non hanno le stesse caratteristiche che garantiscono sicurezza ai prodotti Hatco. E' dunque essenziale utilizzare solo pezzi di ricambio originali Hatco. In caso contrario gli operatori sono sottoposti al rischio di scariche elettriche o bruciature.

GUIDA CONSIGLIATA PER LA RIFINITURA DEI CIBI

Cibo	Temperatura massima (UP)	Durata massima (UT)	Temperatura minima (LP)	Durata minima (LT)
Biscotti Raffreddati, precotti. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile, leggermente unta.	10	2 minuti 30 secondi	55	4 minuti
Bacon Maiale, a fette spesse. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile, leggermente unta.	75	5 minuti	70	5 minuti
Pane al formaggio libero, coperto con cinque fette di formaggio. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile antiaderente.	45	4 minuti	30	5 minuti
Toast al formaggio 1-3 toast alla volta; farciti, 2 fette di pane bianco e due fette di formaggio americano per ciascun toast. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile antiaderente, 5 cm (2") di profondità.	45	1 minuti 15 secondi	100	55 secondi
Toast al formaggio 4 toast alla volta; 2 fette di pane bianco e due fette di formaggio americano per ciascun toast. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile antiaderente, 5 cm (2") di profondità.	50	1 minuti 15 secondi	100	1 minuti 23 secondi
Frittella di pollo 4 once, impanata, raffreddata, precotta. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile antiaderente.	60	4 minuti 30 secondi	40	4 minuti 30 secondi
Spiedini di pollo ripieni e marinati. TEGLIA UTILIZZATA: Sostegno per spiedini Hatco.	85	5 minuti	80	4 minuti 45 secondi
Ali di pollo tipo bufalo, libero, ben cotto, ricoperto consalsa. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile.	70	5 minuti	60	4 minuti 30 secondi
Rollè di uova raffreddato, pollo e maiale. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile.	35	4 minuti 45 secondi	35	4 minuti
Patatine fritte surgelate, stile di cottura da forno per cucina rapida. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile.	90	3 minuti	80	3 minuti
Zuppa di cipolle zuppa già calda, per formaggiofuso. TEGLIA UTILIZZATA: zuppiera tradizionale su una teglia sottile.	95	35 secondi	5	0 minuti
Hamburger precotto, pasticcio del peso di un quarto. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile.	70	2 minuti 15 secondi	75	2 minuti
Bastoncini di mozzarella impanati, raffreddati. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile.	40	5 minuti	50	5 minuti

GUIDA CONSIGLIATA PER LA RIFINITURA DEI CIBI

Cibo	Temperatura massima (UP)	Durata massima (UT)	Temperatura minima (LP)	Durata minima (LT)
Nachos Sfoglie di grano ricoperte di formaggio Cheddar apezzetti. TEGLIA UTILIZZATA: piatto di ceramica.	75	1 minuto	70	1 minuto
Pizza, 31 cm (12") **Pasta sottile** Surgelata, da scongelare o riportare a temperatura. TEGLIA UTILIZZATA: 31 cm (12") teglia per pizza.	20	4 minuti	20	3 minuti
Pizza, 31 cm (12") **Pasta sottile** surgelata scongelata, da cuocere dopo che la pasta è stata riportata a temperatura ambiente. TEGLIA UTILIZZATA: 31 cm (12") teglia per pizza.	50	3 minuti	45	2 minuti 30 secondi
Pizza, 31 cm (12") **Pasta autolievitante** Surgelata, libera. TEGLIA UTILIZZATA: 31 cm (12") circolare, 5 cm (2") di spessore, teglia antiaderente, leggermente unta.	50	5 minuti	40	5 minuti 20 secondi
anelli di salsiccia di maiale Priva di pelle, cruda. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile, leggermente unta.	70	4 minuti 30 secondi	65	5 minuti
Patate scorticate Surgelate, già preparate. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile antiaderente.	40	4 minuti 15 secondi	35	4 minuti 10 secondi
Quesadillas Tortilla di fecola 25 cm (10"), ripiena di peperoni rosolati, cipollee formaggio Cheddar. TEGLIA UTILIZZATA: 25 cm (10") teglia di alluminio per pizza.	30	1 minuto 45 secondi	40	1 minuto
Spicchi di pomodoro, alla griglia leggermente maturi. TEGLIA UTILIZZATA: teglia sottile.	75	3 minuti 30 secondi	60	3 minuti

***NOTA**: Quando si testa un cibo che non è elencato nella tabella iniziare dividendo il tempo di cottura tradizionale per tre e utilizzare il risultato come tempo di cottura. Calcolare il 50% della temperatura delle piastre superiore e inferiore e regolare partendo dal valore ottenuto. Questa guida alla cottura si basa sul modello Thermo-Finisher TF-4619. Le impostazioni dei programmi variano in base al modello e al cibo.*

GARANZIA LIMITATA HATCO

1. GARANZIA SUL PRODOTTO

La Hatco garantisce che i prodotti di sua fabbricazione (i "Prodotti"), in normali condizioni di uso e manutenzione, sono esenti da difetti di materiale per un (1) anno dalla data di acquisto, se installati e mantenuti in osservanza delle istruzioni scritte della Hatco, oppure per 18 mesi dalla data di spedizione dalla Hatco. L'acquirente deve stabilire la data di acquisto del prodotto mediante invio della sched a di registrazione della garanzia Hatco oppure in altro modo ritenuto soddisfacente ad esclusiva discrezione della Hatco.

La Hatco garantisce che i seguenti componenti del Prodotto non presenteranno difetti materiali dalla data dell'acquisto (in conformità alle condizioni di cui sopra) per la(e) durata(e) e le condizioni di seguito elencate:

a) Garanzia di un (1) anno sui componenti PIÙ un (1) anno supplementare soltanto sui componenti:
Componenti del tostapane (rivestiti in metallo)
Componenti scorrevoli del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Riscaldatore , rulli del riscaldatore e scivoli del Riscaldatore
Componenti del riscaldatore (rivestiti in metallo)
Componenti Infra-Black® (rivestiti in metallo)
Componenti del visualizzatore del riscaldatore (riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Componenti di sostegno dell'armatura (impianto di riscaldamento ad aria rivestito in metallo)
Elementi del forno per il riscaldamento ed il mantenimento (rivestiti in metallo)

b) Garanzia di un (1) anno sui componenti PIÙ quattro (4) anni supplementari solo sui componenti secondo le condizioni prestabilite che la Hatco spiegherà su richiesta dell'Acquirente:
Serbatoi del riscaldatore a gas Powermite®
Miniserbatoi compatti (acciaio inossidabile)
Serbatoi 3CS e FR

c) Garanzia di un (1) anno sui componenti PIÙ quattro (4) anni supplementari solo sui componenti PIÙ CINQUE anni (5) di garanzia solo sui componenti in conformità alle condizioni prestabilite che la Hatco spiegherà all'Acquirente su sua richiesta:
Serbatoi del riscaldatore (Castone®)

d) Garanzia di un (1) anno soltanto sulle parti, per i componenti accessori non installati dalla Hatco:
Componenti accessori (inclusi, senza limitazioni, valvole, calibri, interruttori a distanza e cablaggio per comando a distanza).

LE GARANZIE DI CUI SOPRA SONO ESCLUSIVE E SOSTITUISCONO QUALSIASI ALTRA GARANZIA, ESPRESSA O IMPLICITA, COMPRESA TRA L'ALTRO, LA GARANZIA DI COMMERCIABILITÀ O ADEGUATEZZA PER UNO SCOPO PARTICOLARE O DI PROTEZIONE DALLA VIOLAZIONE DEI DIRITTI DI BREVETTO O DI ALTRO GENERE DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE. Senza limitare il concetto generico di quanto sopra, DETTE GARANZIE NON COPRONO: lampadine di illuminazione ad incandescenza antiriflettenti, lampade fluorescenti, lampadine del riscaldatore a lampada, gli elementi in vetro o eventuali anomalie del Prodotto riscontrate nel serbatoio del riscaldatore o nello scambiatore di calore del tubo ad alette causate da calcare, sedimenti, prodotti chimici o congelamento nei serbatoi, dall'impiego inadeguato del Prodotto, dalla manipolazione o applicazione non corretta, dall'installazione impropria, dall'applicazione della tensione non corretta o dalla ritaratura dei termostati o dei limitatori di finecorsa superiori.

2. LIMITI DEGLI OBBLIGHI DI RIPARAZIONE E DI RISARCIMENTO DANNI

La responsabilità della Hatco ed i diritti di riparazione esclusivi dell'Acquirente stabiliti dal presente documento si limiteranno esclusivamente, a discrezione della Hatco, alla riparazione o alla sostituzione del componente o dell'unità difettosa da parte di un ente di servizio autorizzato dalla Hatco per eventuali reclami presentati entro il periodo di garanzia previsto. La Hatco si riserva il diritto di accettare o respingere parzialmente o completamente il reclamo. La Hatco non accetterà la restituzione dei propri Prodotti senza previa approvazione scritta da parte della stessa e le spese di spedizione saranno esclusivamente a carico dell'Acquirente. LA HATCO DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI INDIRETTI O ACCIDENTALI, COMPRESI TRA L'ALTRO I COSTI DI MANODOPERA O IL MANCATO GUADAGNO CAUSATI DALL'UTILIZZO O DALL'IMPOSSIBILITÀ DI UTILIZZARE I PRODOTTI O DOVUTI AL MONTAGGIO DEI PROPRI PRODOTTI IN ALTRI IMPIANTI O APPARECCHI.

INHOUD

Illustraties.....1
Introductie.....49
Belangrijke veiligheidsinstructies.....49
Omschrijvingen modellen.....50
Alle modellen.....50
Model TF-1919.....50
Model TF-4619.....50
Specificaties.....51
Tabel voor het elektrisch vermogen.....51
Stekkerconfiguraties.....51
Afmetingen.....51
Installatie.....51
Uitpakken.....51
Locatie.....51
Het apparaat programmeren.....52
Algemeen.....52
Programmeercontroller.....52
Een selectie programmeren.....52
Stationaire modus.....53
Modus automatische uit.....53
Tips voor het programmeren:.....53
Werking.....53
Fundamentele voedselafwerking.....53
Tips voor voedselafwerking.....54
Onderhoud.....54
Algemeen.....54
Buitenkant schoonmaken.....54
Ventilatie motors.....54
Binnenkant schoonmaken.....54
Aanbevolen gids voor voedselafwerking.....55
Hatco beperkte garantie.....57
Belangrijke informatie voor de eigenaar.....Achterplaat

The instructions in **English** begin on page.....4
Deutsche Anweisungen beginnen auf Seite.....13
Las instrucciones en **Espanol** comienzan en la pagina.....22
Les instructions en **Francais** commencent a la page.....31
Le istruzioni in **Italiano** iniziano dalla pagina.....40
Nederlandse instructies beginnen op bladzijde.....49

INLEIDING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinformatie wat betreft het onderhoud, gebruik en werking van dit product. Nalaten de instructies in deze handleiding op te volgen kan ernstig letsel tot gevolg hebben. Indien u de inhoud van deze handleiding niet begrijpt, stel dan uw chef hiervan op de hoogte. Deze apparatuur niet gebruiken tenzij u de inhoud van deze handleiding hebt gelezen en begrepen.

De Hatco Thermo-Finisher is ontworpen om een grote reeks voedselproducten snel te verhitten of te verwarmen, wat bedieners in staat stelt om klanten sneller te bedienen waardoor de tevredenheid van de klant wordt verbeterd. De Thermo-Finisher is perfect voor het smelten van bovenlagen of voor het afwerken van soep en Mexicaanse gerechten, nachos en aardappelschijfjes. Het verwarmd ook bevroren voedsel zoals voorgerechten, patat en pizza. Thermo-Finisher kan ook worden gebruikt om borden vóór het opdienen te verwarmen.

Deze handleiding geeft de installatie-, veiligheids- en werkingsinstructies voor de Thermo-Finisher Voedselafwerker. Wij bevelen aan dat u alle installatie-, werkings- en veiligheidsinstructies in deze handleiding leest vóórdat u uw Hatco-voedselafwerker installeert of er mee begint te werken.
De veiligheidsinstructies die in deze handleiding worden vermeld na het waarschuwingssymbool ⚠ en de vetgedrukte woorden **WAARSCHUWING** of **OPGELET** zijn uiterst belangrijk.
⚠ **WAARSCHUWING** betekent dat de kans bestaat op ernstig persoonlijk letsel of de dood voor uzelf of anderen. ⚠ **OPGELET BETEKENT DAT LICHT OF MATIG LETSEL ZICH KUNNEN VOORDOEN.** OPGELET zonder het symbool wijst op de mogelijkheid van alleen stoffelijke schade aan de apparatuur.

Uw Hatco Thermo-Finisher voedselafwerker is een product dat het resultaat is van extensief onderzoek en praktijktesten. De gebruikte materialen werden gekozen voor hun maximale duurzaamheid, aantrekkelijke verschijning en optimale prestaties. Elk apparaat is grondig geïnspecteerd en getest alvorens het werd verzonden.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJK! Lees de volgende belangrijke veiligheidsinstructies om persoonlijk letsel of de dood te voorkomen en om schade aan het apparaat of eigendom te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWINGEN

⚠ **Steek het apparaat in een contactdoos van de juiste spanning, grootte en met de juiste stekkerconfiguratie. Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een erkend elektricien om de juiste spanning en grootte te bepalen en installeer de juiste elektrische contactdoos.**

⚠ **Voor een veilige en juiste werking moet het apparaat op een redelijke afstand van brandbare muren en materialen worden geplaatst. Indien veilige afstanden niet in acht worden gehouden, kunnen verkleuring of ontbranding zich voordoen. Het apparaat niet onder een legplank of dichter dan 31 cm (12") van het plafond plaatsen.**

⚠ **Laat minimaal 2.54 cm (1") ruimte langs de zijkanten. Laat een ruimte van 66 cm (26") langs de afvoer aan de voorkant om de juiste werking en veiligheid te verzekeren.**

⚠ OPGELET

⚠ **Sommige oppervlakken aan de buitenkant worden heet. Wees voorzichtig als u deze oppervlakken aanraakt om letsels te voorkomen.**

⚠ **GEBRUIK GEEN "Pyrex"-glasplaten of serviesdelen in de Finisher. "Pyrex"—glas kan breken en persoonlijk letsel veroorzaken en/of voedselvervuiling.**

⚠ **GEBRUIK GEEN papieren of plastic serviesdelen in de Finisher. Deze materialen kunnen smelten of verbranden waardoor brandgevaar ontstaat en /of voedselvervuiling en kunnen het apparaat beschadigen.**

⚠ **De plaat/schaal is bij het verwijderen erg heet, gebruik daarom ovenwanten, beschermende kleding of pannengrijpers.**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWINGEN

⚠ **Om letsels te voorkomen, de stroomschakelaar uitschakelen, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen alvorens onderhoud te plegen.**

⚠ **Het apparaat is niet waterproof. NIET in water onderdompelen. Niet bedienen als het in water gedompeld is geweest. Maak de binnenkant niet met stoom schoon en overstroom het niet met water of een vloeistofoplossing.**

⚠ **Ter voorkoming van elektrische schok of persoonlijk letsel, gebruik geen stoom voor het schoonmaken of buitensporig veel water op het apparaat.**

⚠ **Indien dit apparaat van onderhoud moet worden voorzien, neem dan contact op met uw erkende Hatco service vertegenwoordiger, of neem contact op met de Service afdeling van Hatco op 414-671-6350; fax 414-671-3976.**

⚠ **Dit product bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden Om schade aan het apparaat of letsels aan het personeel te voorkomen, alleen erkende Hatco-service vertegenwoordigers en authentieke Hatco-vervangingsonderdelen gebruiken als onderhoud is vereist.**

⚠ **Authentieke Hatco-vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen voor de veilige werking in omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige generische of niet-authentieke vervangingsonderdelen hebben niet de kenmerken die noodzakelijk zijn om op een veilige manier in Hatco-apparaten te worden gebruikt. Het is noodzakelijk Hatco-vervangingsonderdelen te gebruiken bij het repareren van Hatco-apparaten. Nalaten om Hatco-vervangingsonderdelen te gebruiken kan de bedieners v an de apparaten blootstellen aan gevaarlijke elektrische spanning wat elektrische schok of brandwonden tot gevolg kan hebben.**

⚠ OPGELET

⚠ **Verwijder het glas voor schoonmaakdoeleinden niet uit het apparaat. Er kan zich letsel voordoen als dit wel wordt gedaan, of het apparaat kan worden beschadigd.**

⚠ **Plaats het apparaat op de juiste tafelhoogte, in een omgeving waar u gemakkelijk kan werken. De locatie moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk valt, en sterk genoeg om het gewicht van het apparaat te dragen.**

⚠ **Niets boven op het apparaat plaatsen omdat dit het apparaat kan beschadigen of het personeel aan mogelijk lichamelijk letsel kan blootstellen.**

OPGELET

Plaats tijdens het voorverwarmen geen voorwerpen op het metalen rek. Wordt dit wel gedaan dan wordt het product waarschijnlijk overgaar.

Schurende reinigingsmiddelen zouden de finish van uw Thermo-Finisher kunnen krassen, waardoor het aanzien wordt beschadigd en het ontvankelijk wordt voor vuilverzameling.

OMSCHRIJVINGEN MODELLEN

ALLE MODELLEN

De modellen van de Thermo-Finisher voedselafwerker hebben een interieur dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt, gemaakt uit roestvrij staal en extra zwaar glas. De apparaten zijn voorzien van snel verwarmende infrarode lintelementen met een microprocessor om de temperatuur en de verwarmingstijd te controleren. Alle modellen worden geleverd met een gebruiksvriendelijk regelpaneel dat tot vijf geprogrammeerde recepttijden accepteert. Een plaatrek en met aangesloten snoer en stekkers zijn bijgevoegd.

MODEL TF-1919

Het model TF-1919 heeft één bovenelement om het voedselproduct op de plaat te verwarmen en één onderelement om het midden van de plaat te verhitten. Het laden en ontladen van voedsel wordt aan de regel- of controlekant van het apparaat uitgevoerd.

MODEL TF-4619

Het model TF-4619 heeft vier bovenelementen die voedselproducten op de plaat verhitten en één onderelement dat het midden van de plaat te verhit. Het laden en ontladen van voedsel wordt aan de regel- of controlekant van het apparaat uitgevoerd.

SPECIFICATIES

TABEL ELEKTRISCH VERMOGEN

Modello	Spannung	Watt	Amp	Fase	Stekkerconfiguratie	Verzendingsgewicht
TF-1919	208	4800	23.1	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	220	4201	19.1	1	GEEN	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	NEMA 6-30P	40 kg (88 lbs.)
	240	5000	20.8	1	GEEN	40 kg (88 lbs.)
	380 (CE)	4513	11.9	1	GEEN	40 kg (88 lbs.)
TF-4619	208	7200	20.1	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	NEMA L15-30P	41 kg (90 lbs.)
	240	7300	17.6	3	GEEN	41 kg (90 lbs.)
	380 (CE)	6588	10.0	3	GEEN	41 kg (90 lbs.)

De elektrische informatie in de donkere gebieden heeft **uitsluitend betrekking op exportmodellen.**

STEKKERCONFIGURATIES

De apparaten worden op de fabriek voorzien van een elektrisch snoer en stekker die op de achterkant van het apparaat zijn geïnstalleerd. Zie ②**.**

⚠ WAARSCHUWING

Steek het apparaat in een contactdoos van de juiste spanning, grootte en met de juiste stekkerconfiguratie. Als de stekker niet in de contactdoos past, neem dan contact op met een erkend elektricien om de juiste spanning en grootte te bepalen en installeer de juiste elektrische contactdoos.

AFMETINGEN - SEE ③.

BUITENAFMETINGEN

Modelo	Breedte (A)	Diepte* (B)	Hoogte (C)
TF-1919	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")
TF-4619	51 cm (20-3/16")	70 cm (27-7/16"*)	43 cm (17")

AFMETINGEN BINNENRUIMTE

Modelo	Breedte (D)	Diepte (E)	Hoogte (F)
TF-1919	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")
TF-4619	34 cm (13-5/16")	57 cm (22-1/4")	18 cm (7-1/8")

*Geef minimaal een extra 5 cm (2") voor de stroomkabel.

INSTALLATIE

UITPAKKEN

1. Haal het apparaat uit de doos.
2. Om een vertraging in het verkrijgen van garantieservice te voorkomen, de garantiekaart invullen en opsturen.
3. Verwijder het tape en de beschermende verpakking van alle oppervlakken van het apparaat .
4. Plaats het draadplaatrek bovenop de rek ondersteuningen, ervoor zorgend dat het plaatrerk niet in rechtstreekse aanraking komt met de glasbasis. Zie ④.

LOCATIE

⚠ WAARSCHUWING

Voor een veilige en juiste werking moet het apparaat op een redelijke afstand van brandbare muren en materialen worden geplaatst. Indien veilige afstanden niet in acht worden gehouden, kunnen verkleuring of ontbranding zich voordoen. Het apparaat niet onder een legplank of dichter dan 31 cm (12") van het plafond plaatsen.

⚠ WAARSCHUWING

Laat minimum 3 cm (1") ruimte langs de zijkanten. Laat een ruimte van 66 cm (26") langs de afvoer aan de voorkant om de juiste werking en veiligheid te verzekeren.

⚠ OPGELET

Plaats het apparaat op de juiste tafelhoogte, in een omgeving waar u gemakkelijk kunt werken. De locatie moet waterpas zijn om te voorkomen dat het apparaat of de inhoud ervan per ongeluk valt, en sterk genoeg om het gewicht van het apparaat te dragen.

⚠ OPGELET

Niets boven op het apparaat plaatsen omdat dit het apparaat kan beschadigen of het personeel aan mogelijk lichamelijk letsel kan blootstellen.

HET APPARAAT PROGRAMMEREN

ALGEMEEN

Thermo-Finisher-apparaten hebben zowel een verwarmingszone boven als onder. Het bovenelement verhit het product op de plaat en het onderelement verhit het midden van de plaat.

Vijf bijstelbare knoppen voor het selecteren van programma's stellen de bediener in staat om de stralende hitte-ingang en verwarmingstijd nauwkeurig in te stellen voor een verscheidenheid aan menu-artikelen. Dit bijstelbare kenmerk verzekert optimale serveertemperaturen zonder kwaliteit te beïnvloeden.

Thermo-Fischer apparaten hebben ook een bijstelbare "Stationaire" modus en een bijstelbare modus voor Automatisch uit, die extra flexibiliteit bieden.

OPMERKING: *Na het lezen en begrijpen hoe het apparaat moet worden geprogrammeerd, zie* Tips voor het programmeren *en* Aanbevolen gids voor voedselafwerking *in deze handleiding voor verdere behulpzame informatie.*

PROGRAMMERING VAN DE ONTROLLER

EEN SELECTIE PROGRAMMEREN

De volgende termen worden gebruikt wanneer het apparaat wordt geprogrammeerd:

UP = Hoogste stroomwaarde: Controleert of regelt de stroominstelling van het bovenste verwarmingselement(en)
UT = Hoogste tijdwaarde: Controleert of regelt de tijdinstelling van het bovenste verwarmingselement(en)
LP = Laagste stroomwaarde: Controleert of regelt de stroominstelling van het onderste verwarmingselement(en)
LT = Laagste tijdwaarde: Controleert of regelt de tijdinstelling van het onderste verwarmingselement(en)

Wanneer het beeldscherm van het apparaat een stroomwaarde weergeeft (UP voor bovenste verwarmingszone of LP voor onderste verwarmingszone) dan geeft het nummer de ingestelde waarde als een percentage weer. voorbeeld P20 = 20%. Deze waarden zijn bijstelbaar van 5-100% in waardevermeerderingen van 5%.

Wanneer het beeldscherm van het apparaat een tijdwaarde weergeeft (UP voor bovenste verwarmingszone of LP voor onderste verwarmingszone) dan geeft het nummer de ingestelde waarde als een percentage weer. voorbeeld T35 = 35 seconden. Deze waarden zijn bijstelbaar van nul tot 9 minuten en negenenvijftig seconden.

OPMERKING: *De pijltoetsen worden gebruikt om waarden in te voeren wanneer het apparaat wordt geprogrammeerd. Door een toets in te drukken verandert de waarde stijgend. Door de toets snel ingedrukt te houden wordt de waarde veranderd.*

1. Steek het apparaat in een contactdoos van de juiste spanning, grootte en met de juiste stekkerconfiguratie. (Zie *Specificaties* voor details).

2. Draai de stroomschakelaar in de stand ON (AAN). Het apparaat geeft een hoorbare pieptoon, gaat automatisch in voorverwarmen terwijl het beeldscherm het volgende weergeeft StbY. Zie (6A).

   Na één minuut en tien seconden is de cyclus van het rEdY voorverwarmen voltooid en het apparaat geeft het volgende weer. Zie (6B). Het apparaat is nu klaar om te worden geprogrammeerd.

3. Druk op de gewenste Genummerde knop voor programmaselectie en houd deze ingedrukt terwijl het beeldscherm rEdY, weergeeft, en op hetzelfde moment wordt de knop Enter ◄┘ ingedrukt en wordt ingedrukt gehouden voor **5 seconden.** Zie (6C).

4. Hoogste stroomwaarde (UP): De bovenste hitte-indicator gaat na 3 seconden branden en het apparaat geeft het volgende weer P XX . Zie (6D). Druk op de pijl OMHOOG △ of OMLAAG ▽ totdat u de gewenste instelling hebt bereikt. Elke keer als er een pijltoets wordt ingedrukt veranderen de waarden met 5%. Druk op de knop ENTER ◄┘ wanneer u de gewenste instelling hebt bereikt.

5. **Hoogste tijdwaarde (UT):** Het apparaat geeft het volgende weer t0:00 . Zie (6E). Druk op de pijl △ OMHOOG ▽ of OMLAAG totdat u de gewenste instelling hebt bereikt. Elke keer als er een pijltoets wordt ingedrukt veranderen de waarden met 1 seconde. Door een pijltoets ingedrukt te houden veranderen de nummers snel. De tijd kan worden bijgesteld van nul tot 9 minuten en negenenvijftig seconden. Druk op de knop ENTER ◄┘ wanneer u de gewenste instelling hebt bereikt.

6. **Laagste stroomwaarde LP:** De onderste hitte-indicator gaat branden en het apparaat geeft het volgende weer P XX. Zie (6F). Druk op de pijl OMHOOG ▽ of △ OMLAAG totdat u de gewenste instelling hebt bereikt. Elke keer als er een pijltoets wordt ingedrukt veranderen de waarden met 5%. Druk op de knop ENTER ◄┘ wanneer u de gewenste instelling hebt bereikt.

7. **Laagste tijdwaarde LT:** Het apparaat geeft het volgende weer t0:00 . Zie (6G). Druk op de pijl OMHOOG △ of ▽ OMLAAG totdat u de gewenste instelling hebt bereikt. Elke keer als er een pijltoets wordt ingedrukt veranderen de waarden met 1 seconde. Druk op de knop ENTER ◄┘ wanneer u de gewenste instelling hebt bereikt.

8. Druk op de Genummerde knop voor programmaselectie die in stap 3 is geselecteerd om alle instellingen in het geheugen op te slaan. Het beeldscherm geeft het volgende weer rEdY .

BELANGRIJKE OPMERKING: *Indien binnen 15 seconden geen veranderingen worden gemaakt, gaat de controller terug naar de modus "READY" (Klaar) en accepteert geen veranderingen. Door één van de andere Genummerde knoppen voor programmaselectie in te drukken wordt het apparaat bovendien uit de programmeermodus gehaald zonder enige veranderingen te accepteren.*

9 Indien gereed om voedsel af te werken, plaats het product dan in het apparaat in het midden van het metalen rek en druk op de gewenste Genummerde knop voor programmaselectie.

10. Noteer met een vetpotlood of met een "China"-potlood het specifieke menu-artikel op het regelpaneel naast de geselecteerde genummerde programmaknop.

11. Herhaal stappen 3 — 10 voor de andere programmaknoppen.

OPMERKING: *Alle apparaten houden de stroom- en tijdinstellingen in geheugen, zelfs als het apparaat wordt uitgeschakeld of van de stroombron wordt verwijderd.*

PROGRAMMERING CONTROLLER

STATIONAIRE MODUS

De Thermo-Finisher heeft een “stationaire” modus. Zodra het apparaat de rEdY modus bereikt gaan het bovenste verwarmingselement (en) automatisch in een geprogrammeerde stationaire instelling. (Het beeldscherm geeft nog steeds rEdY weer tijdens de stationaire modus). Het apparaat blijft in deze modus totdat één van de vijf knoppen voor het programmeren is ingedrukt of, het apparaat gaat in automatische uitschakeling.

OPMERKING: *Begin met het instellen van de stationaire stroommodus op 30% en stel het programma overeenkomstig bij om optimale prestatie te bereiken.*

Volg deze stappen op om de stationaire instelling van de stroommodus te veranderen:

1. De pijl △ UP (Omhoog) indrukken en ingedrukt houden, en druk op hetzelfde moment de knop ENTER ↵ in en houd deze **drie seconden ingedrukt** . Het beeldscherm geeft de huidige geprogrammeerde stroomwaarde weer. Zie (7A).
2. Druk op de pijlknop UP (OMHOOG) △ of op de pijlknop DOWN (OMLAAG) ▽ OM DE STATIONAIRE MODUS TE VERANDEREN totdat u de gewenste instelling hebt bereikt. Zie (7B). Elke keer als er op een pijl wordt gedrukt verandert de instelling met 10.
3. Druk voor de tweede keer op de knop ENTER ↵ om een nieuwe waarde te accepteren. Zie (7C).

OPMERKING*: Indien er binnen 15 seconden geen veranderingen worden gemaakt, gaat de controller terug naar zijn oorspronkelijke instelling zonder de verandering te accepteren. Door een genummerde programmeerknop in te drukken wordt de controller ook uit de programmeermodus gehaald zonder de verandering te accepteren.*

MODUS AUTOMATISCHE UIT

De Thermo-Finisher heeft een modus Automatisch uit die alle elementen uitschakelt indien het apparaat voor een geprogrammeerde tijdsduur niet is gebruikt. Dit kenmerk kan worden bijgesteld van 1 — 60 minuten in waardevermeerderingen van één minuut, of het kan zo worden ingesteld dat het van zichzelf nooit uitschakelt.

Zorg ervoor dat het apparaat in de modus “READY” (Klaar) staat om de modus Automatisch uit op een nieuwe instelling te zetten en volg de volgende stappen op:

1. De pijl DOWN (Omlaag) indrukken en ingedrukt houden, en druk op hetzelfde moment de knop ENTER ↵ in en houd deze **drie seconden ingedrukt** . Het beeldscherm geeft de huidige geprogrammeerde waarde Automatisch uit weer. Zie (8A).
2. Druk voor het bijstellen van de tijd Automatisch uit op de pijl UP △ (Omhoog) ▽ of DOWN (Omlaag) totdat u de gewenste instelling hebt bereikt. Zie (8B). De modus Automatisch uit kan worden bijgesteld van “0” (wat aangeeft dat het apparaat niet uitschakelt) tot 60 minuten in waardevermeerderingen van één minuut.
3. Druk voor de tweede keer op de knop ENTER ↵ om de nieuwe waarde Automatisch uit te accepteren. Zie (8C).

OPMERKING*: Indien er binnen 15 seconden geen veranderingen worden gemaakt, gaat de controller terug naar zijn oorspronkelijke instelling zonder de verandering te accepteren. Door een genummerde knop in te drukken wordt de controller ook uit de programmeermodus gehaald zonder de verandering te accepteren. Druk op één van de vijf genummerde programmaknoppen om het apparaat uit de modus Automatisch uit te halen en het apparaat begint te werken.*

TIPS VOOR HET PROGRAMMEREN:

- Bij menu-artikelen met een kritieke interne temperatuur (zoals bij kip en varkensvlees) komt de primaire hittebron van de bodem. Bij menu-artikelen met kritieke oppervlaktetemperaturen (zoals bij het smelten van kaas) komt de hittebron van boven. Zie de *Aanbevolen gids voor voedselafwerking* voor specifieke menuvoorbeelden.
- Gebruik drie platen met hetzelfde product en voer deze achtereenvolgens door het apparaat wanneer producten worden getest Stel het programma overeenkomstig bij om de optimale producttemperatuur te bereiken.
- Wanneer een menu-artikel wordt getest dat niet in de *Aanbevolen gids voor voedselafwerking staat* begin dan met de conventionele kooktijd door drie te delen en gebruik dat nummer als uw kooktijd. Stel de boven- en onderhitte op 50% en stel van daaraf bij. De programmainstelling varieert al naar gelang het model en voedselproduct.

WERKING

FUNDAMENTELE VOEDSEL AFWERKING

⚠ OPGELET

Sommige oppervlakken aan de buitenkant worden heet. Wees voorzichtig als u deze oppervlakken aanraakt om letsels te voorkomen.

⚠ OPGELET

GEBRUIK GEEN “Pyrex”-glasplaten of serviesdelen in de Finisher. “Pyrex”—glas kan breken en persoonlijk letsel veroorzaken en/of voedselvervuiling.

⚠ OPGELET

GEBRUIK GEEN papieren of plastic serviesdelen in de Finisher. Deze materialen kunnen smelten of verbranden waardoor brandgevaar ontstaat en /of voedselvervuiling en kunnen het apparaat beschadigen.

OPMERKING: *Zie de* Aanbevolen gids voor voedselafwerking *voor specifieke informatie.*

1. Steek het apparaat in een contactdoos van de juiste spanning, grootte en met de juiste stekkerconfiguratie. Zie *Specificaties* voor details.
2. Draai de stroomschakelaar in de stand ON (AAN). Zie (5). Het apparaat geeft een hoorbare pieptoon, gaat automatisch in “Voorverwarmen” terwijl het beeldscherm het volgende weergeeft StbY Indien het apparaat OFF (UIT) weergeeft druk dan op een van de vijf toetsen voor productselectie om het apparaat in de modus “Voorverwarmen” te zetten.

OPGELET

Plaats tijdens het voorverwarmen geen voorwerpen op het metalen rek. Wordt dit wel gedaan dan wordt het product waarschijnlijk overgaar.

3. Wanneer de Finisher op temperatuur is en klaar voor het product, geeft het apparaat het volgende weer rEdY . Zet de plaat/schaal met het voedselproduct in het midden van het metalen rek wanneer het apparaat in de rEdY modus staat.
4. Selecteer één van de vijf geprogrammeerde afwerkingcycli. Het apparaat maakt een pieptoon en het beeldscherm begint de geprogrammeerde afwerktijd af te tellen.

OPMERKING*: Indien u een verkeerde selectie maakt, dan kan dit worden geannuleerd door een knop op het regelpaneel te selecteren.*

5. De afwerking is voltooid wanneer het beeldscherm knippert donE , de lichten van het regelpaneel knipperen en het apparaat vijf seconden een pieptoon te horen brengt. Verwijder het product op dit moment.

⚠ **OPGELET**

De plaat/schaal is bij het verwijderen erg heet, gebruik daarom ovenwanten, beschermende kleding of pannengrijpers.

OPMERKING: *Het piepgeluid kan worden stopgezet voordat de vijf seconden voorbij zijn door een knop op het regelpaneel te selecteren.*

6. Een andere plaat/schaal met voedselproducten kan op het rek worden geplaatst wanneer de Finisher in de rEdY modus staat. Herhaal stappen 3, 4 en 5 om te verwarmen.

AFWERKINGTIPS VOOR VOEDSEL:

- De meeste menu-artikelen vereisen dat de laagste stroomwaarde hoger wordt ingesteld dan de hoogste stroomwaarde.
- Bevroren of gekoelde voedselproducten kunnen in het apparaat worden verwarmd. Bevroren artikelen behoeven niet eerder te worden ontdooid.
- Menu-artikelen die een voedselafwerkingcyclus hebben voltooid maar toch niet heet genoeg zijn, kunnen in het apparaat worden teruggezet voor aanvullende verwarming.
- Wanneer een menu-artikel wordt getest dat niet in de *Aanbevolen gids voor voedselafwerking staat* begin dan met de conventionele kooktijd door drie te delen en gebruik dat nummer als uw kooktijd. Stel de boven- en onderhitte op 50% en stel van daaraf bij. De programmainstelling varieert al naar gelang het model en voedselproduct.

OPMERKING: *Zie de* Aanbevolen gids voor voedselafwerking *voor specifieke informatie.*

ONDERHOUD

ALGEMEEN

Hatco Thermo-Finisher verwarmers zijn ontworpen voor maximale duurzaamheid en prestatie met een minimum aan onderhoud.

⚠ **WAARSCHUWING**

Om letsels te voorkomen, de stroomschakelaar uitschakelen, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen alvorens onderhoud te plegen.

BUITENKANT SCHOONMAKEN

Om de glanzende finish van het apparaat te behouden, wordt aanbevolen dat exterieure oppervlakken dagelijks met een vochtige doek worden afgenomen. Hardnekkige vlekken mogen met een goed schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of een niet-schurend schoonmaakmiddel worden verwijderd.

OPGELET

Schurende reinigingsmiddelen zouden de finish van uw Thermo-Finisher kunnen krassen, waardoor het aanzien wordt beschadigd en het ontvankelijk wordt voor vuilverzameling.

VENTILATOR MOTORS

Inspecteer de ventilator motors achterin op voedsel en/of vetverzameling en maak indien nodig schoon.

BINNENKANT SCHOONMAKEN

DRAADPLAATREK

Verwijder het rek uit het apparaat en was het in een oplossing van water en zachte zeep en spoel af.

GLAZEN OPPERVLAKKEN

⚠ **WAARSCHUWING**

Om letsels te voorkomen, de stroomschakelaar uitschakelen, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen alvorens onderhoud te plegen.

Bovenste en onderste glazen oppervlakken kunnen worden schoongemaakt nadat het apparaat voor tenminste een uur lang is *afgekoeld*.

Maak nadat het draadplaatrek is verwijderd met een “grillschraper” voorzichtig voedseloverblijfselen los die zich op het glas hebben verzameld

⚠ **OPGELET**

Verwijder het glas voor schoonmaakdoeleinden niet uit het apparaat. Er kan zich letsel voordoen als dit wel wordt gedaan, of het apparaat kan worden beschadigd.

Verwijder alle vlekken van de verwarmingsoppervlakken door het glas met en vochtige doek en een schoonmaakmiddel voor een keramische kookplaat af te vegen.

⚠ **WAARSCHUWING**

NIET in water onderdompelen. Niet bedienen als het in water gedompeld is geweest. Maak de binnenkant niet met stoom schoon en overstroom het niet met water of een vloeistofoplossing.

⚠ **WAARSCHUWING**

Ter voorkoming van elektrische schok of persoonlijk letsel, gebruik geen stoom voor het schoonmaken of buitensporig veel water op het apparaat.

⚠ **WAARSCHUWING**

Indien dit apparaat van onderhoud moet worden voorzien, neem dan contact op met uw erkende Hatco service vertegenwoordiger, of neem contact op met de Service afdeling van Hatco op 414-671-6350; fax 414-671-3976.

⚠ **WAARSCHUWING**

Dit product bevat geen onderdelen die door de “gebruiker” kunnen worden onderhouden. Om schade aan het apparaat of letsels aan het personeel te voorkomen, alleen erkende Hatco -service vertegenwoordigers en authentieke Hatco-vervangingsonderdelen gebruiken als onderhoud is vereist.

⚠ **WAARSCHUWING**

Authentieke Hatco-vervangingsonderdelen zijn specifiek ontworpen voor de veilige werking in omgevingen waarin ze worden gebruikt. Sommige generische of niet-authentieke vervangingsonderdelen hebben niet de kenmerken die noodzakelijk zijn om op een veilige manier in Hatco-apparaten te worden gebruikt. Het is noodzakelijk Hatco-vervangingsonderdelen te gebruiken bij het repareren van Hatco-apparaten. Nalaten om Hatco-vervangingsonderdelen te gebruiken kan de bedieners van de apparaten blootstellen aan gevaarlijke elektrische spanning wat elektrische schok of brandwonden tot gevolg kan hebben.

AANBEVOLEN GIDS VOOR VOEDSELAFWERKING

Voedselartikel	Hoogste stroomwaarde (OMHOOG)	Hoogste tijdwaarde (UT)	Laagste stroomwaarde (LP)	Laagste tijdwaarde (LT)
Zachte ronde broodjes Gekoeld, van tevoren gemaakt. PAN GEBRUIKT: halve plaatpan, licht met vet ingesmeerd.	10	2 minuten 30 seconden	55	4 minuten
Spek Varken, dik gesneden. PAN GEBRUIKT: halve plaatpan, licht met vet ingesmeerd.	75	5 minuten	70	5 minuten
Kaasbrood Los (slacked), bedekt met 5 kaassoorten. PAN GEBRUIKT: halve plaatpan voorzien van harde coating.	45	4 minuten	30	3 minuten
Kaasbroodje 1-3 broodjes (sandwiches) tegelijk; geassembleerd, 2 plakken wit brood & 2 plakken Amerikaanse kaas elk. PAN GEBRUIKT: halve plaatpan voorzien van harde coating, 5 cm (2") diep.	45	1 minuut 15 seconden	100	55 seconden
Kaasbroodje 4 broodjes (sandwiches) tegelijk; geassembleerd, 2 plakken wit brood & 2 plakken Amerikaanse kaas elk. PAN GEBRUIKT: halve plaatpan voorzien van harde coating, 5 cm (2") diep.	50	1 minuut 15 seconden	100	1 minuut 23 seconden
Kipkoekje 113,40 g (4 oz), gepaneerd, gekoeld, van tevoren gekookt. PAN GEBRUIKT: Van harde coating voorziene halve plaatpan.	60	4 minuten 30 seconden	40	4 minuten 30 seconden
Kippenvleesspiesen Gefileerd en gemarineerd. PAN GEBRUIKT: Hatco spieshouder.	85	5 minuten	80	4 minuten 45 seconden
Kippenvleugeltjes Buffalo-type, los (slacked), volledig gekookt, met sauce gecoat. PAN GEBRUIKT: halve plaatpan.	70	5 minuten	60	4 minuten 30 seconden
Loempia's Gekoeld, kip &varkensvlees. PAN GEBRUIKT: Halve plaatpan.	35	4 minuten 45 seconden	35	4 minuten
Patat Bevroren, snelbuffetoven baktype. PAN GEBRUIKT: Halve plaatpan.	90	3 minuten	80	3 minuten
Franse uiensoep Soep reeds heet, voor smeltende kaas. PAN GEBRUIKT: Standaard soeppot geplaatstop een halve plaatpan.	95	35 seconden	5	0 minuten
Hamburgers Voorgekookt, kwart koek van een pond. PAN GEBRUIKT: Halve plaatpan.	70	2 minuten 15 seconden	75	2 minuten
Mozzarella-stokjes Gepaneerd, gekoeld. PAN GEBRUIKT: Halve plaatpan.	40	5 minuten	50	5 minuten

AANBEVOLEN GIDS VOOR VOEDSELAFWERKING

Voedselartikel	Hoogste stroomwaarde (OMHOOG)	Hoogste tijdwaarde (UT)	Laagste stroomwaarde (LP)	Laagste tijdwaarde (LT)
Nachos Maïschips bedekt met geraspte Cheddar-kaas. PAN GEBRUIKT: Keramische plaat.	75	1 minuut	70	1 minuut
Pizza, 31 cm (12")				
Dunne korst Bevroren, om te laten ontdooien of opnieuw te verwarmen. PAN GEBRUIKT: 31 cm (12") pizzascherm.	20	4 minuten	20	3 minuten
Pizza, 31 cm (12")				
Dunne korst Bevroren ontooid, om te bakken na opnieuw verwarmd te hebben PAN GEBRUIKT: 31 cm (12") pizzascherm.	50	3 minuten	45	2 minuten 30 seconden
Pizza, 31 cm (12")				
Zelfrijzende korst Bevroren, los (slacked). PAN GEBRUIKT: 31 cm (12") rond, 5 cm (2") diep, hard gecoate pan, licht van vet voorzien.	50	5 minuten	40	5 minuten 20 seconden
Worstjes van varkensvlees Zonder huidje, rauw. PAN GEBRUIKT: halve plaatpan, licht met vet ingesmeerd.	70	4 minuten 30 seconden	65	5 minuten
Aardappelschijfjes Bevroren, van tevoren klaargemaakt. PAN GEBRUIKT: Hard gecoate halve plaatpan.	40	4 minuten 15 seconden	35	4 minuten 10 seconden
Quesadillas (Pannenkoekjes met Mexicaanse vulling) 25 cm (10") meel tortillas, gevuld met gesauteerde pepers, uien & Cheddar-kaas. PAN GEBRUIKT: 25 cm (10") aluminium pizzascherm.	30	1 minuut 45 seconden	40	1 minuut
Halve tomaten, Gegrilleerd Licht gekruid. PAN GEBRUIKT: Halve plaatpan.	75	3 minuten 30 seconden	60	3 minuten

OPMERKING: *Wanneer een menu-artikel wordt getest dat hierboven niet staat vermeld, begin dan met de conventionele kooktijd door drie te delen en gebruik dat nummer als uw kooktijd. Stel de boven- en onderhitte op 50% en stel van daaraf bij. Deze Voedselgids is gebaseerd op een Thermo-Finisher van het model TF-4619. Programmainstellingen variëren gebaseerd op model en voedselproduct.*

HATCO BEPERKTE GARANTIE

1. PRODUCTGARANTIE
Hatco garandeert dat de producten die zij vervaardigt (de "Producten") vrij zijn van materiaalfouten bij normaal gebruik en onderhoud, gedurende de periode van één (1) jaar vanaf de aankoopdatum als ze geïnstalleerd en onderhouden worden in overeenstemming met de schriftelijke instructies van Hatco of gedurende 18 maanden na datum van verzending door Hatco. De Koper moet de aankoopdatum van het product registreren door de Garantieregistratiekaart te retourneren aan Hatco, of deze datum op een andere wijze aan Hatco mededelen, naar goeddunken van Hatco.

Hatco garandeert dat de volgende productonderdelen vrij zijn van defecten in materialen vanaf de aankoopdatum (onderhevig aan de voorafgaande voorwaarden) voor de periode(n) in overeenstemming met de voorwaarden die hieronder worden gespecificeerd:

a) Eén (1) jaar op onderdelen PLUS een bijkomende garantie van één (1) jaar uitsluitend op onderdelen:
Toasterelementen (metalen bekleding)
Schuifverwarmingselementen (metalen bekleding)
Schuifverwarmer schuifrollers en glijdingen
Voedselverwarmingselementen (metalen bekleding)
Infra-Black® elementen (metalen bekleding)
Uitstalverwarmingselementen
(luchtverwarming met metalen bekleding)
Elementen van het wachtcabinet
(luchtverwarming met metalen bekleding)
Ovenelementen voor het koken en wachten (metalen bekleding)

b) **Eén (1) jaar op onderdelen PLUS een garantie van vier (4) bijkomende jaren uitsluitend op onderdelen op basis van pro rato voorwaarden die Hatco zal uitleggen op verzoek van de Koper:**
Powermite® gasomloopverwarmingstanks
Mini compacttanks (roestvrij staal)
3CS- en FR-tanks

c) Eén (1) jaar op onderdelen PLUS een garantie van vier (4) bijkomende jaren uitsluitend op onderdelen PLUS een garantie van vijf (5) jaar uitsluitend op onderdelen op basis van pro rato voorwaarden die Hatco zal uitleggen op verzoek van de Koper:
Omloopverwarmingstanks (Castone®)

d) Een (1) jaar garantie uitsluitend op onderdelen voor bijbehorende onderdelen die niet door Hatco zijn geïnstalleerd:
bijbehorende onderdelen (met inbegrip van maar niet beperkt tot de kleppen, meetinstrumenten, schakelaars met afstandbediening en afstandbedrading).

DE VOORAFGAANDE GARANTIES ZIJN EXCLUSIEF EN VERVANGEN ALLE ANDERE GARANTIES, OFWEL UITDRUKKELIJK OF GEÏMPLICEERD, MET INBEGRIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ENIGE GEÏMPLICEERDE GARANTIE VAN VERKOOPBAARHEID, OF GESCHIKTHEID VOOR EEN BEPAALD DOEL, OF OCTROOI, OF ANDERE INBREUK OP INTELLECTUELE EIGENDOMSRECHTEN. Zonder de algemeenheid van het voorafgaande te beperken DEKKEN ZULKE GARANTIES NIET HET VOLGENDE: Gecoate gloeilampen, fluorescentielampen, gloeilampen voor lampverwarmers, glazen onderdelen of het falen van het Product in de omlooptank en in de lamellenbuis van de warmtewisselaar veroorzaakt door kalkafzetting, sedimentafzettingen, chemische invreting of bevriezen in de tanks, misbruik van het Product, knoeien of verkeerde toepassing, onjuiste installatie, toepassen van de verkeerde spanning, of herkalibrering van de thermostaten of de hoge begrenzerschakelaars.

2. BEPERKING VAN REMEDIES EN SCHADE
Hatco's wettelijke aansprakelijkheid en de exclusieve remedie van de Koper die hieronder wordt vermeld, zal uitsluitend beperkt zijn, naar goeddunken van Hatco, tot het repareren of vervangen van het defecte onderdeel of apparaat door een door Hatco erkende service-instelling met betrekking tot alle vorderingen die binnen een van toepassing zijnde periode worden ingediend. Hatco behoudt zich het recht voor om vorderingen in hun geheel of gedeeltelijk te aanvaarden of af te wijzen. Hatco aanvaardt geen geretourneerde Producten zonder voorafgaandelijk verkregen schriftelijke toestemming van Hatco, en alle onkosten voor goedgekeurde geretourneerde producten zijn ten laste van de Koper. ONDER GEEN ENKELE OMSTANDIGHEDEN ZAL HATCO AANSPRAKELIJK GESTELD WORDEN VOOR GEVOLGSCHADE OF BIJKOMENDE SCHADE, MET INBEGRIP VAN, MAAR NIET BEPERKT TOT, ARBEIDSONKOSTEN OF WINSTDERVING RESULTERENDE VAN HET GEBRUIK VAN OF HET ONVERMOGEN DE PRODUCTEN TE GEBRUIKEN, OF VAN DE PRODUCTEN DIE GEÏNCORPOREERD WORDEN IN OF EEN ONDERDEEL WORDEN VAN ENIG ANDER PRODUCT OF ENIGE ANDERE GOEDEREN.

NOTES

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage and purchase date of your unit in the spaces below. Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Schreiben Sie die Modellbezeichnung, die Seriennummer, die Spannung und das Kaufdatum in die folgenden Zeilen. Haben Sie bitte dies Information zur Hand, wenn Sie Hatco wegen einer Service-Unterstützung anrufen.

Modellbezeichnung _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Kaufdatum _____

Anote el número de modelo, número de serie, voltaje y fecha de compra de su unidad en los espacios a continuación. Por favor, tenga esta información disponible cuando llame a Hatco para recibir asistencia técnica.

Modelo No. _____

Serie No. _____

Voltaje _____

Fecha de compra _____

Noter le numéro de modèle, le numéro de série, le voltage et la date d'achat de votre appareil ci-dessous. Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Indicare il numero del modello, il numero di serie, la tensione di alimentazione e la data di acquisto della propria unità negli spazi di seguito. Queste informazioni dovranno essere fornite nel momento in cui verrà richiesta l'assistenza Hatco.

N. del modello _____

N. di serie _____

Tensione di alimentazione _____

Data di acquisto _____

Noteer het modelnummer, serienummer, de spanning en de aankoopdatum van uw apparaat in de ruimte onderaan. Zorg ervoor dat u deze informatie ter beschikking hebt als u Hatco voor service belt.

Modelnr. _____

Serienr. _____

Spanning _____

Aankoopdatum _____

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500, Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
(800) 558-0607 (414) 671-6350
Parts & Service Fax (800) 690-2966 Int'l. Fax (414) 671-3976
www.hatcocorp.com

Printed in U.S.A. August 2002 Part No. 07.04.348.00 Form No. TF1946CEM-0802